Nr. 6. Juni. 1929. 55. Jahrgang.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau
des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau

Verlagsort Dresden

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltete Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschl. Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen f. Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Moritz Bergmann, Samenhandlung, **Dresden-A.**, Wallstr. 9 und Amalienstr. 21.

Auf zum Kampf gegen die „Gelbe Gefahr"!

Anerkannte Mittel zur **Hederichvertilgung:**

Raphanit; radikal wirkendes **Spritz**mittel

Höfers Hederichpulver; bewährtes **Streu**mittel

liefert

Landessaatbauverein für Sachsen
Dresden-A. 1, Christianstraße 29

Preise und Prospekte bitte anfordern!

eingetr. Schutzmarke

Rebenpflanzen

auch auf amerikanischer Unterlage, verkauft ab März 1929

Weinbauversuchs- und Lehranstalt der Landwirtschaftskammer Hauptrebenzüchtungsstelle Schloß Hoflößnitz, Post Radebeul.

Noch ist die richtige Pflanzzeit für:

Rosen und Koniferen

Reiche Vorräte in gesunder, wüchsiger Ware zu äußersten Preisen — Katalog auf Wunsch gratis

Harzer Baumschulen Albert Severin Blankenburg (Harz)

Für eine Gärtner-Siedlung in der Nähe Breslaus

mit 50 Stellen von je 6 bis 7 Morgen Größe, intensive Frühkartoffeln-, Erdbeeren- und Gemüsekulturen mit gemeinsamer Absatzorganisation, Eigenkapital nicht unter 5000 RM., wollen sich Bewerber melden bei der

Bau-, Spar- und Bodenbetriebs-Genossenschaft, E G.m.b.H., Obernigk b. Breslau.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich, Dresden-N.

Für jedermann unentbehrlich:

Was man von den allgemeinen Verkehrsregeln und Verkehrszeichen wissen muß

Zusammengestellt auf Grund gesetzlicher Vorschriften für den allgemeinen Volksgebrauch von Robert Schulze, Bürgermeister in Rötha

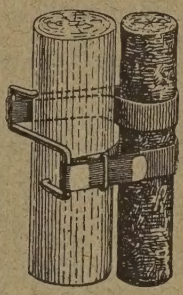
Preis RM. 1.—

Inhalt: Eisenbahnverkehr / Straßenbahnverkehr Kraftfahrzeugverkehr / Kleinkraftradverkehr / Fuhrwerksverkehr / Radfahrverkehr / Reitverkehr / Fußgängerverkehr / Viehtreiben / Sonstiger Schutz des Verkehrs / Verkehrszeichen.

Bei dem immer steigenden Verkehr ist es Pflicht für jung und alt, das ABC des öffentlichen Verkehrs genauestens zu kennen. Das Schulzesche Büchlein ist ein unentbehrlicher, schneller und sicherer Auskunftserteiler über alle wissens- und merkenswerten Verkehrsbestimmungen; es will die Verkehrsdisziplin fördern und zur Verhütung von Unfällen beitragen.

Wer in der Zeitschrift für Obst-, Wein- u. Gartenbau inseriert, **hat Erfolg.**

Sturmbänder D. R. P. ang.



für Hoch- u. Halbhochstämme, Formobst, Reben, hochstämmige Rosen u. Beeren.

Unentbehrlich bei rationeller Baumpflege. Sie beseitigen die lockere unzuverlässige, schnuddelige Binderei, wie sie fast überall ausgeführt wird. Von bedeutendsten Fachleuten als praktischste Baumbänder anerkannt. Verlangen Sie in ihrer Baumschule od. Samenhandlung nur diese Bänder!

Prospekte kostenlos!

Ottomar Weber, Ing.
Rathen (Sächs. Schweiz)
Fabrikation gartentechnischer Neuheiten

Mustersendung, bestehend aus 8 verschiedenen Sturmbändern Mk. 2.– franko innerhalb Deutschland.

Eßt deutsches Obst

Obstbäume
alle Sorten und Formen
Beerenobst
Rosen
Laub- u. Nadelgehölze
usw.
liefert anerkannt gut u. preisw.
Guido Geissler
Baumschulen
Dresden-Strehlen
Reicker Straße 65
Katalog frei! Gegr. 1878

Obstzüchter
Gärtnereibesitzer
Baumschulenbesitzer
versichern nur bei ihrer eigenen
Hagelversicherung für Gärtnereien
Berlin NW 40, Kronprinzenufer 27, Gartenbauhaus
Glasflächen auch gegen Sturmschaden
Auskunft kostenlos!

Bärtschi-Baumwachs

40 Jahre unerreicht.

Auslieferungslager für Deutschland:

F. WILHELM GRIESBACH

LEIPZIG C1 * Talstrasse 5

BOTH LPZG

SCHUTZ MARKE

Schwefelkohlenstoff

für

Obst-, Wein- u. Gartenbau

Aufhebung der **Bodenmüdigkeit**

Vernichtung der **Bodenschädlinge**

Erhöhter Ertrag

Schwefelkohlenstoff-Verkaufsges. m. b. H.

Frankfurt a. Main, Gallusanlage 2

Verkauf und Lager für Ostsachsen:

B. Natusch, Dresden-N. 6

Erprobt seit 1861

sind Samen und Bäume der Firma

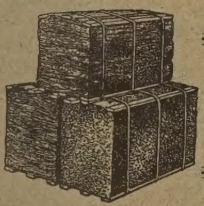
Chr. Bertram

Altmärkische Samenkulturen und Baumschulen

Stendal

Bitte Katalog anfordern!!!

Unser Moostorfmull



das beste Bodenverbesserungsmittel für jeden Garten.

Torfstreuverband G. m. b. H., Vertriebsstelle Dresden, Georg Lange, Dresden, Schulgutstraße 13.

Rosen — Obstbäume

liefere jährlich zu Millionen an Private. Viele Dankschreiben! **Edelrosen,** Buschrosen, reichh. Sorten, 10 Stück Mk. 4.—, 25 Stück Mk. 10.—, 50 Stück Mk. 19.—, 100 Stück Mk. 37.—, **Stammrosen,** Stück Mk. 2.20, 10 Stück Mk. 20.—, **Rosen-Neuheiten,** Stück Mk. 1.—, 50 Stück Mk. 45.—, **Obstbäume** in den ertragreichsten Sorten Stück Mk. 1.80, 100 Stück Mk. 160.—, sowie sämtliche nicht aufgeführte — — Baumschulartikel liefert konkurrenzlos billig — —

Carl Strüver, Hamburg 1/56

Reichsbeihilfe!

„Lusatia"

die extrastarke, vorzüglich bewährte, leistungsfähige

Karren-Obstbaumspritze

Richard Wünsche

Maschinenfabrik, Herrnhut

Hängt Nisthöhlen auf!

Betonpfahl

mit Spitze (ges. gesch.) für Rosen, Sträucher u. Bäume. Preisliste gratis

August Funke

Cossebaude b. Dresden

Bahnhofstraße 2

HONIG

allerfeinste „**Auslese**", Garantie für Reinheit, 10-Pfund-Eimer Mk. 11,50, 5 Pfd. Mk. 6.75 franko. Nachnahme-Gebühr trage ich. Frau **Pastor Kärner Wwe.**, **Aumühle 67** (Bez. Hamburg).

Inserieren bringt Gewinn!

Über 35000 Bodenuntersuchungen

auf Kalkgehalt sind im Jahre 1927 angestellt worden. Davon weisen 28 % der Böden

großen Mangel an Kalk

auf, 47 % zeigen einen noch zufriedenstellenden Kalkgehalt, der regelmäßige, normale Kalkdüngungen notwendig macht und nur 25 % umfassen solche Böden, die soviel Vorrat an Kalk enthalten, daß die Zuführung von Düngekalk eine gewisse Zeit unterbleiben kann.

Die Verwendung von Düngekalk ist deshalb mehr denn je notwendig. Ihre Unterlassung bedeutet empfindliche

Ernteausfälle

Alle sonstigen Düngemittel kommen erst unter der Einwirkung von Kalk zur vollen Geltung. Der Kalk wirkt aufschließend auf die Ackerkrume, entsäuert den Boden und fördert die Zersetzung der organischen Bodenbestandteile.

Für die Düngung leichter Böden eignet sich in hervorragendem Maße kohlensaurer Kalk, den in vollendeter Form das

Hammerunterwiesenthaler Marmormehl

mit über 95 % kohlensaurem Kalk bietet.

Für die übrigen Böden kommt die Anwendung von

gebranntem Düngekalk

in Frage. Auch diesen liefern die

Staatlichen Kalkwerke

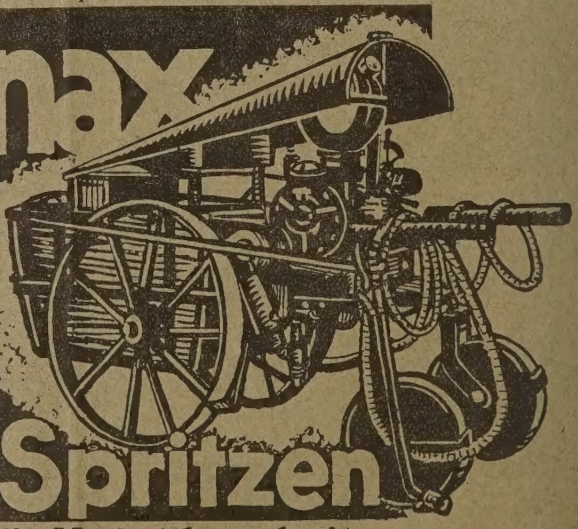
Anfragen erbeten an: **Direktion der Staatlichen Kalk- und Hartsteinwerke, Dresden-N. 6, Carolapl. 1**

Für die Spritzenbeschaffung aus Reichsmitteln

auf Grund des Notprogramms empfehlen wir unsere erstklassigen

Pomonax

Motor-Karren-Rücken-Baum- und Pflanzen-Spritzen



Altmann A.-G. für Metallbearbeitung

Berlin NO 43, Gollnowstr. 13

Bevor Sie kaufen, verlangen Sie kostenfreie Zusendung des Prospektes

Nr. 6. Juni. 1929. 55. Jahrgang.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau
des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau

Verlagsort Dresden

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25 146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltene Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschl. Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen f. Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25 146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Inhalt: Bekanntmachung des Landesverbandes Sachsen. — Aufsätze: Die Bodenbakterien als Mittler pflanzlicher Ernährung. — Arbeitsprogramm für den Garten. — Der Garten und seine Jahreszeiten. — Wie kann der Obstbau bei schwierigen Absatzverhältnissen sein Obst nutzbringend verwerten? — Brauchen wir die genossenschaftliche Obstverwertung? — Der Apfelsüßmost marschiert. — Aus den Lehranstalten. — Ratschläge für den Monat Juni. — Aus den Vereinen der Landesverbände Sachsen und Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau. — Kleine Mitteilungen. — Auf dem Umschlag: Geschäftliches. — Bücherschau. — Anzeigen.

Arthur Bernhard, Samenhandlung, Dresden-A., Neust. Markt 5, Fernspr. 53706.
Gemüse-, Gras-, Blumen-, Forst- und landwirtschaftliche Sämereien, Düngemittel, Insektenvertilgungsmittel, Gartengeräte, Bast, Kokosstricke, Blumenstäbe, Stangen, Raupenleim, Baumwachs und anderes.

Bekämpfung des amerikanischen Stachelbeermeltaues.

Zur wirksamen Bekämpfung des auch in Sachsen aufgetretenen amerikanischen Stachelbeermeltaues werden die mit der Anzucht der Stachelbeerpflanzen beschäftigten Betriebe aufgefordert, diese nach den in Heft 6 Jahrgang 1925 bekanntgegebenen Bestimmungen bei der Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A., Sidonienstraße 14, anzumelden.

Gleichzeitig wird darauf hingewiesen, daß das Ministerium des Innern laut Verordnung vom 16. Mai 1924 den Verkauf und die Verbreitung von mit amerikanischen Stachelbeermeltau behafteten oder verdächtigen Stachelbeerpflanzen untersagt hat.

Dresden, den 20. Mai 1929.

Der Vorstand des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau.
Baeuther Nitze, Vorsitzender.

Die Bodenbakterien als Mittler pflanzlicher Ernährung.

Mit dem Erwachen der Vegetation in Garten und Feld setzt auch jene Belebung der Bodentätigkeit ein, die in der jedem Land- und Gartenwirt bekannten „Gare" des Bodens ihren Höhepunkt erreicht. Dieser Zustand ist das Ergebnis der verschiedenartigsten Umsetzungen und Umwandlungen physikalischer, chemischer und biologischer Art. Ist es der Wissenschaft bisher auch noch nicht gelungen, über einzelne Teilvorgänge dieses Umsetzungsprozesses restlos Aufklärung zu schaffen, so dürfte doch heutzutage als erwiesen gelten, daß das biologische Moment, nämlich die Tätigkeit der beteiligten Bodenbakterien, hier an erster Stelle steht. Den Bodenbakterien fällt die wichtige Aufgabe zu, die in verschiedener Form zugefügten Dungstoffe in eine solche Zusammensetzung zu bringen, in der sie von der Pflanze direkt aufgenommen werden können; erst durch diese Bakterientätigkeit wird die Nahrungssubstanz für die Kulturpflanzen „mundgerecht" gemacht. Nun sind die Bakterien bekanntlich lebende Organismen, genau wie die höheren Pflanzen; deshalb muß durch eine sinngemäße Bodenbearbeitung und -pflege in Kulturböden dafür gesorgt werden, daß diese Mikroorganismen entsprechende Lebensbedingungen vorfinden. Unsere Feld- und Gartenarbeit zielt demnach in erster Linie darauf hin, den Bodenorganismen günstige Existenzbedingungen zu verschaffen; ist dies erreicht, so ist für die Fruchtbarkeit eines Bodens und damit für das Gedeihen der Pflanzen bereits die wichtigste Grundlage geschaffen.

Die Wichtigkeit und hohe Bedeutung der „Ackergare" ist eine altbekannte Erfahrungstatsache. Allerdings dürfte, wie in so vielen anderen praktischen Dingen, so auch hier die Erkenntnis über das Wie viel weiter verbreitet sein als die über das Warum. Aber gerade dieser letztere Punkt, der ja die Frage nach dem Entstehen jener Bodengare in sich schließt, ist so interessant, daß es wohl angebracht sein dürfte, auf diese Frage hier einmal kurz einzugehen.

Was versteht man nun eigentlich unter der Gare des Bodens, und welche Faktoren sind an ihrer Entstehung maßgeblich beteiligt? Geht man von der Bedeutung des Wortes selbst aus, so könnte leicht angenommen werden, es handele sich hier um eine „Gärung", also um eine lebhafte Umsetzung im Boden, bei der vor allem große Mengen gasförmiger Stoffe produziert werden. In der Tat ist diese Auf-

Arbeitsprogramm für den Garten.

Ausschneiden und deutlich sichtbar aufhängen! Ausführliches lese unter Ratschläge Seite 89 u. f.

Juni.

Obstgarten.

Baumpflege.

Frischgepflanzte Bäume und Sträucher, die bis Mitte Juni nicht austreiben, herausnehmen, 24 Stunden ins Wasser legen, Wurzeln neu anscheiden und neu pflanzen. Veredlungen nachsehen, Verbände lösen, Triebe anbinden, starke Wildtriebe unterhalb der Veredlung unterdrücken. Mit guten frischen Reisern kann man auch jetzt noch pfropfen. Bei zu starkem Fruchtansatz Früchte ausdünnen. Bei Formobstbäumen den Sommerschnitt beginnen.

Schädlingsbekämpfung.

Das Merkblatt des Landesverbandes sorgfältig beachten, Fanggürtel gegen die Obstmade anlegen. Alle abgefallenen Früchte — auch Pflaumen — sofort auflesen und vernichten, nicht auf den Komposthaufen bringen.

Düngung.

Reichtragende Bäume, besonders Wandbäume, bewässere man gründlich unter gleichzeitiger Verabreichung von aufgelöstem Mischdünger, wie Nitrophoska oder ähnliche.

Gemüsegarten.

Nach jedem Regen, wenn der Boden noch weich ist, aber nicht mehr schmiert, „hacken", d. h. die verkrustete Bodenoberfläche wieder auflockern. Hacke durch den Boden „ziehen". Aussaaten wiederholen von: Bohnen, Radieschen, Salat, Kohlrabi, Rettich, Endivien. Für den Winterbedarf auspflanzen: Rot-, Weiß-, Wirsing-, Grün- und Rosenkohl. Tomaten anbinden, Seitentriebe ausschneiden. In der letzten Juniwoche Spargelernte beenden. Beete instandsetzen, düngen. Ende des Monats die ersten Frühkartoffeln ernten.

Zier- und Blumengarten.

An Frost gelittene immergrüne Gehölze reichlich wässern, abgeblühte Blumenbeete abräumen und neu bepflanzen. Balkon- und Fensterkästen reichlich bewässern. Abgeblühte Blumen mit Stielen abschneiden.

Hier abtrennen!

fassung sehr weit verbreitet gewesen; man nahm an, daß beim „Gären" des Bodens erhebliche Quantitäten von Kohlensäure entstünden, die den Boden in ähnlicher Weise auflockerten, wie dies beispielsweise beim Aufgehen des Brotteiges geschieht. Es darf indessen als erwiesen gelten, daß solche Vorgänge beim Garwerden der Ackererde nicht stattfinden; wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, daß die in Frage kommenden Kohlensäuremengen viel zu klein sind, als daß sie eine solche Wirkung ausüben könnten. Vielmehr ist der Name „Gare" in Parallele zu „garen Speisen" zu setzen, d. h. man will lediglich die fertige, zur Aufnahme der Kulturpflanzen wohlvorbereitete Beschaffenheit der Erde kennzeichnen. — Der unentbehrlichste Faktor für die Reife des Bodens ist ein genügender Vorrat an mildem Humus. Durch den ständigen Abbau dieser Humusstoffe im Boden entstehen Verluste, die alljährlich ausgeglichen werden müssen, um eine Verarmung des Bodens zu vermeiden. Dieser Ausgleich erfolgt einerseits durch die Ernterückstände, andererseits durch die organischen Dungstoffe (Stallmist und Gründünger), die dem Boden stets in entsprechenden Mengen zugeführt werden müssen. Um welch große Mengen es sich bei diesem Kreislauf handelt, sollen einige Zahlen beweisen: An Ernterückständen gelangen jedes Jahr rund 3000 kg Trockenmasse in den Boden; durch Stallmistdüngung werden rund 10000 kg organischer Substanz zugeführt, eine mittlere Gründüngung liefert etwa 5—10 000 kg je Hektar. Alle diese Substanzen sollen sich im Boden zu Humus und Kohlensäure zersetzen. Dabei ist für die Bildung des ersteren vor allem wichtig, Befeuchtung und Durchlüftung des Bodens entsprechend zu regeln; bei mangelnder Durchlüftung und großen Feuchtigkeitsmengen bilden sich nicht die gewünschten „milden" Humusstoffe (wie sie z. B. in guter, fruchtbarer Gartenerde vorkommen), sondern schwer zersetzliche Produkte sowie Säuren, die dem Gedeihen der Pflanzen nur zu schaden vermögen. Ist andererseits der Boden zu trocken und die Durchlüftung zu groß, so wird der Humus noch weiter zersetzt: es entsteht Kohlensäure. Bei derartigen Umsetzungen sind natürlich erhebliche Nährstoffverluste zu beobachten. Alle diese Fehler werden durch eine vernunftgemäße Bodenpflege leicht und vollständig vermieden. Eine Zufuhr von 5000 kg organischer Dungstoffe je Hektar und Jahr ist ausreichend zur Erhaltung eines genügenden Humusvorrates im Boden; damit ist die Bodenfruchtbarkeit aufs beste gesichert.

Der eigentliche Vorgang des Entstehens der Bodengare besteht nun im wesentlichen in der Zersetzung des im Boden vorhandenen Humusvorrates. Das Endstadium dieses Zersetzungsvorganges bildet dann jene eigenartige, mürbe und poröse Beschaffenheit der Erde, die man im Grunde genommen mehr fühlen muß, als daß man sie mit Worten beschreiben kann. Auch in anderer Weise gibt sich die eingetretene Reife des Bodens kund; so ist der charakteristische Erdgeruch bei garem Boden besonders deutlich zu spüren, auch zeigt sich die Fruchtbarkeit der Erde in einem Bedecken des Bodens mit einem zarten grünen Flor von niederen Gewächsen (Algen, Moose usw.). Außer den schon erwähnten Bodenbakterien sind auch noch andere Organismen am Werke, jene poröse Struktur der Erde herbeizuführen; so beteiligen sich an dieser Arbeit beispielsweise auch Schimmelpilze in großer Menge. Vor allem aber darf die Mitarbeit niederer Tiere nicht vergessen werden; Würmer und Insekten leisten in der Bewegung und Mürbung des Bodens ganz Erstaunliches und tragen dadurch zu dessen Strukturänderung sehr wesentlich bei. Als weitere fördernde Faktoren kommen noch chemische und physikalische Vorgänge hinzu, auf die im einzelnen nicht weiter eingegangen werden kann; auch diese Prozesse können in ihrer Wirkung durch eine entsprechende Bodenbearbeitung wirksam unterstützt werden.

Hat der Boden im „garen" Zustande seine in physikalischer, chemischer und biologischer Beziehung günstigste Beschaffenheit erreicht, so ist dies der beste Zeitpunkt

für die Einbringung der Saat bzw. für das Einbringen von Pflanzen. Deren Nahrungsbedürfnis wird aus den im Boden vorhandenen Nährstoffmengen laufend gedeckt; und gerade bei diesem Ernährungsprozeß ist die Mitarbeit der Bodenbakterien ganz unentbehrlich, denn erst durch sie werden, wie schon eingangs erwähnt, die dem Boden einverleibten Düngersubstanzen in eine für die Pflanze genießbare Form übergeführt. Dies ist um so wichtiger, als unsere gebräuchlichen Düngemittel, sowohl Stallmist bzw. Jauche als auch Mineralsalze, eine solche Zusammensetzung aufweisen, daß sie ohne vorherige „Umformung" durch Bakterien überhaupt nicht als direkt aufnehmbare Pflanzennahrung dienen können. Je nach der Beschaffenheit des betreffenden Düngemittels verläuft dessen „Aufschließung", d. h. seine Zubereitung als pflanzliche Nahrung, mehr oder minder rasch und vollständig. So geht z. B. in flüssigen Fäkalstoffen der Abbau der darin enthaltenen Stickstoffverbindungen sehr rasch von statten, meist so schnell, daß schon vor dem Abtransport dieser Stoffe auf die Felder die Umformung beendet ist. Sorgt man nun für sofortige Vermengung der flüssigen Düngemittel mit dem Boden, so wird eine sehr gute Dungwirkung zu beobachten sein; unterläßt man das, so entstehen durch Verdunstung des gebildeten Ammoniaks sehr beträchtliche Verluste. Schwer zersetzlich sind im Gegensatz zu den genannten flüssigen Dungstoffen die im Stallmist enthaltenen Stickstoffverbindungen; von diesen werden im ersten Jahre vielfach 10 bis 20 % abgebaut. Hieraus erklärt es sich, daß im Boden eine Stallmistdüngung viel länger vorhält und viel später zur vollen Wirkung kommt als eine solche mit flüssigem Dünger. Im übrigen ist, ganz allgemein gesehen, die Ausnützung aller Düngemittel noch von vielen anderen Faktoren abhängig; so können vornehmlich Witterungs- und Klimaschwankungen den Verlauf dieser bodenbiologischen Prozesse sehr weitgehend beeinflussen.

Eine Sonderstellung unter den im Boden tätigen Organismen nehmen jene Bodenbakterien ein, die zur Bindung des Luftstickstoffes befähigt sind. Diese Bakterien befinden sich in Lebensgemeinschaft mit den Schmetterlingsblütlern; sie dringen in deren Wurzeln ein und veranlassen die Bildung eigentümlicher Knöllchen, die den eigentlichen Sitz der Stickstoffbindung darstellen. Durch diese Stickstoffansammlung bilden die Leguminosen (= Schmetterlingsblütler) einen sehr wertvollen Dünger; die bodenbereichernde Wirkung derartiger Pflanzen ist denn auch schon lange bekannt. Es würde an dieser Stelle zu weit führen, auf Einzelheiten dieses Prozesses einzugehen. Die Höhe der erzielten Stickstoffgewinne kann, je nach den äußeren Bedingungen, ganz verschieden sein; bei normaler Entwicklung des Pflanzenbestandes kann man den Gewinn an gebundenem Stickstoff pro Jahr und Hektar auf etwa 20 kg veranschlagen. Auch hier ist, wie bei anderen Umsetzungen im Boden, eine sorgfältige Bearbeitung und Pflege des Bodens von großem Nutzen.

Die Erkenntnis dessen, wie wichtig die Tätigkeit der Bodenbakterien für Landwirtschaft und Gartenbau ist, führt von selbst zu der Frage, wie man die Lebensbedingungen jener nützlichen Mitarbeiter am günstigsten gestalten könne. Die Antwort hierauf ist nicht schwer: alle jene Maßnahmen, die zugunsten der Kulturpflanzen vorgenommen werden, fördern auch das Wohlbefinden der Bakterien; wie jene, so benötigen auch die Bodenorganismen eine ausreichende Zufuhr von Nährstoffen und Luft sowie Wärme und Feuchtigkeit, um leben zu können; ja, im eigentlichen Sinne dienen, wie dies schon eingangs auseinandergesetzt wurde, alle unsere Arbeiten in Garten und Feld in erster Linie den Bodenbakterien und erst mittelbar den Pflanzen, die wir anbauen, bilden doch die Bakterien eine unumgängliche „Zwischenstation" in dem Wege, den die zur Pflanzennahrung bestimmten Stoffe gehen. Das wissenschaftliche Forschungsgebiet der „landwirtschaftlichen Bakteriologie" hat die Klärung aller dieser Fragen zum Gegenstand; und das Interesse des Praktikers für diesen Wissenszweig ist deshalb sehr wünschenswert, weil gerade durch die Erkenntnis bodenbiologischer Vorgänge eine Steigerung unserer Erträge erzielt werden kann, deren wir ja heute mehr denn je bedürfen.

Sandro Limbach.

▽

Der Garten und seine Jahreszeiten.

(Mit 5 Abbildungen.)

Soeben ist im Verlag Ullstein-Berlin ein bedeutendes Werk erschienen, das durch jeden Garten- und Naturfreund Beobachtung verdient: „Der Garten und seine Jahreszeiten", das große praktische Gartenbuch mit 1600 Abbildungen, bearbeitet von Prof. Dr. Schindler und Gartenbauinspektor Paul Kache. Das Werk erscheint in 2 großen starken Prachtbänden.

Der erste Band liegt bereits vor; er ist 512 Seiten stark mit vielen Hunderten von prächtigen Bildern und Farbentafeln geschmückt. Jeder, der ein Stückchen Garten sein eigen nennt, kann aus diesem Buche alles schöpfen, was zum Verständnis und zur Pflege seiner Pflanzen notwendig ist. Im Kreislauf des Jahres wird der Leser durch den ganzen Garten geführt, von den Blumenbeeten zum Weingarten, von den Obstbäumen und Sträuchern zu den Gemüsebeeten, von den Mistbeeten ins Gewächshaus. Er erfährt alles, was er wissen muß unter den verschiedensten Verhältnissen, wie sie Boden und Klima bedingen.

Selten ist es uns so leicht geworden, ein wirklich gutes Buch zu empfehlen. Beide Bände kosten zusammen 65 RM. Bei sofortiger Bestellung kann noch von dem vergünstigten Subskriptionspreis von 56 RM. Gebrauch gemacht werden. Jedenfalls gehört ein so wertvolles Buch in jede Vereinsbücherei.

Mit gütiger Erlaubnis des Verlages bringen wir noch einige Abbildungen.

Schomerus.

▽

Wie kann der Obstbau bei schwierigen Absatzverhältnissen sein Obst noch nutzbringend verwerten?

In Nr. 4 Jahrgang 1928 dieser Zeitung wies ich bereits in meinem Artikel „Wie ist der deutsche Obstbau rentabler zu gestalten?" auf die Notwendigkeit der Einrichtung ganz einfacher Konservierungsanlagen hin, die der deutsche Obstbau sich schaffen muß, um vor allem bei großen Ernten sein nicht marktfähiges, oder nur zu Schleuderpreisen abzusetzendes Obst besser verwerten zu können. Ich führte schon damals aus, daß nur die leichte Verderblichkeit Schuld an vorübergehender Absatzstockung und Preisunterbietung trägt, warnte aber gleichzeitig vor Gründung neuer Konservenfabriken, um nicht gegen seine Abnehmer zu arbeiten und auf dem Dauerwarenmarkte unliebsame Zustände zu schaffen. Der Obstbau als solcher soll gegebenenfalls nur Halbfabrikate für die Industrie herstellen, Halbfabrikate, womit er die Konservenindustrie auch nach

der Ernte beliefern kann. Auch soll der Obstbau erst dann zur Haltbarmachung übergehen, wenn er sonst keine Möglichkeit mehr hat, sein Obst zu einem Preise abzusetzen, der seine Mühe lohnt.

Als ich im Vorjahre meinen oben erwähnten Artikel schrieb, da war die Frage der Errichtung von

Abb. 1. Abdecken der Baumscheiben mit Dung. Falsch! Die Baumscheibe ist zu klein. Aus „Der Garten und seine Jahreszeiten".

Obstsammelstellen noch nicht so in den Vordergrund getreten wie heute, auch die geringe Obsternte des Vorjahres bot keinen Anlaß, der an sich für den Obstbau so wichtigen Frage sofort näherzutreten. Ob sie dies Jahr greifbare Formen annehmen wird, muß abgewartet werden, wie die Ernte ausfällt. Jedenfalls darf aber die Frage nicht erst diskutiert werden, wenn die Ernte schon vor der Tür, oder eine Fruchternte schon vor dem Verderben steht.

Gerade in Verbindung mit den Obstsammelstellen, die weitgehendst ausgebaut werden möchten, läßt sich die Verwertungsfrage am besten lösen, ja sie wird direkt zur Notwendigkeit für diese, sobald die Sammelstellen sich auch mit der Annahme und dem Versand von Weichobst befassen. Die geringe Haltbarkeit dieser Früchte bedingt es, daß sie sofort abgesetzt werden müssen. Würden die Sammelstellen bei starker und oftmals recht unregelmäßiger Anlieferung immer in der Lage sein, das angelieferte Obst schnellstens und restlos abzusetzen? Was würden sie tun, wenn aufgesprungene, nasse Kirschen oder Pflaumen oder überreifes Obst angeliefert wird, welches ohne große Wertminderung Transporte nicht mehr verträgt? Gerade zu Zeiten einer verregneten Kirschen- oder Pflaumenernte braucht der Obstbauer die Sammelstelle zur schnellsten Abnahme und Verwertung seiner Ernte am notwendigsten, und ich stehe auf dem Standpunkte, daß die Sammelstellen so ausgebaut werden möchten, daß sie alles Obst, auch das eventuell nicht mehr frisch abzusetzende nach Möglichkeit noch nutzbringend verwerten können. Es sind dies immer noch volkswirtschaftliche Werte, die es zu erhalten gilt. Es kann auch sein, daß die Absatzstellen zeitweise nicht aufnahmefähig sind, der Versand stockt, die Anlieferung aber geht weiter. Die Sammelstelle darf die Annahme nicht verweigern, wenn sie in Anbauerkreisen ernst genommen werden will, sie muß gewappnet sein auch für die schwierigsten Absatzverhältnisse, denn gerade da ist sie für den Erzeuger am wertvollsten.

Zur Überwindung dieser Schwierigkeiten und zur restlosen Verwertung der Ernten, werden die Sammelstellen oder der Obstbau überhaupt, wenn er existenzfähig bleiben will, nicht umhinkommen, die von mir empfohlenen Einrichtungen zur Herstellung von Halbfabrikaten zu schaffen.

Was verstehen wir nun unter Halbfabrikaten? Obsthalbfabrikate sind solche Obstdauerwaren, die noch nicht für den menschlichen Genuß bestimmt und geeignet sind, die nur vorübergehend haltbar gemacht werden und die noch einer Weiterverarbeitung in geeigneten Fabriken bedürfen.

Solche Halbfabrikate sind:

I. Fruchtmuttersäfte und Geleesäfte ohne Zucker, zur späteren Herstellung von Fruchtsyrup, Obstwein und Gelee.

II. Fruchtpulpe, Fruchtmarke, roh konserviertes Obst, zur späteren Verarbeitung auf Konfitüren, Marmeladen, Dickzuckerfrüchte usw.

III. Fruchtmaischen zur Herstellung von Fruchtbranntwein, Alkohol oder Essig.

I.

Zu Fruchtsäften, die später zu Fruchtsyrup verkocht werden sollen, eignen sich vor allem die Beerenfrüchte, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen. Das Abpressen selbst ist wohl genügend bekannt, um nicht weiter darauf eingehen zu müssen. Vor dem Abpressen ist eine Gärung auf der Maische empfehlenswert, zwecks Zerstörung der Pektin- oder Geleestoffe, die später beim Verkochen des Saftes auf Syrup Veranlassung geben können zum Gelieren der Syrupe. Auch werden durch die Gärung auf der Maische Farb- und Aromastoffe besser ausgelaugt. Die abgepreßten Säfte läßt man durch einen Filterbeutel laufen und erhitzt sie zwecks Abtötung der Hefen und anderer Keime zweckmäßig kurze Zeit auf 60—70° C. Zur sicheren Haltbarkeit setzt man ca. 0,25—0,3 % Ameisensäure zu, welcher Zusatz unschädlich und erlaubt

Abb. 2. Abdecken der Baumscheiben mit Dung. Richtig! Aus „Der Garten und seine Jahreszeiten".

ist und füllt den Saft in saubere Fässer. Man füllt die Fässer immer spundvoll, verspundet und überläßt die Fässer der Ruhe zur Klärung. Säfte zur Likörherstellung konserviert man mit reinem Alkohol.

Zur Herstellung von Geleesäften müssen die Früchte mit etwas Wasser gekocht werden, damit sich die Geleestoffe, die hauptsächlich in den Schalen, Kerngehäusen

usw. sitzen, lösen. Beim Kaltabpressen gewinnt man nur wenig gelierende Säfte. Geleesäfte dürfen niemals gären, denn wir wollen ja hier die Geleestoffe erhalten, während die Gärung dieselben zerstört. Das Abpressen geschieht im warmen Zustande, sonst wie gewöhnlich. Unter Umständen pressen die gekochten Früchte sich sehr schwer ab, weshalb man dann reichlich Zwischenlagen verwenden muß. Der abgepreßte Saft wird nochmals durch einen Filterbeutel filtriert und nach Zusatz von Ameisensäure oder Benzolsäure auf Fässer gezogen, die spundvoll gefüllt und gut verschlossen werden.

An Stelle der Konservierung mit Konservierungsmitteln kann man die Geleesäfte auch durch Pasteurisation in Dosen oder Flaschen, eventuell auch Fässern haltbar machen. Letzteres würde sich aber für den Anbau weniger gut eignen, da doch späterer Versand in Frage kommt und ohne jeden Zusatz eines Konservierungsmittels konservierte Faßpackungen immer ein gefährliches Experiment darstellen. In Dosen und Flaschen konservierte Säfte gehen ohne weiteres zu versenden, doch stellen sie sich eben etwas teurer als die chemisch konservierten Säfte und verlangen auch eine etwas kostspieligere Einrichtung.

Fruchtmuttersäfte ließen sich auch nach dem Seitzschen Entkeimungsverfahren sehr hochwertig herstellen. Das Verfahren ist dasselbe wie bei der Herstellung von Süßmost. Süßmost ist ja ein reiner Apfelmuttersaft und kann sowohl als Halbfabrikat, als auch als Fertigfabrikat angesehen werden. Handelsübliche Fruchtsäfte, wie sie die Industrie heute angeboten und fast ausschließlich nur zu kaufen bekommt, sind mit chemischen Konservierungsmitteln konserviert.

Werden die frisch abgepreßten Muttersäfte nicht konserviert und läßt man sie unter Zusatz von etwas Zucker vergären, so stellen sie ein Halbfabrikat dar, das später noch auf Obstwein zu verarbeiten ist, eventuell auch zur Likörfabrikation.

Abb. 3. Porree-Pflanzung. Vorbereitung der Pflanzgruben; diese sollen 35 cm breit und 60 cm von einander entfernt sein. Abstand der Pflanzen 20 cm. Zwischen den Reihen können Kopfsalat oder Kohlrabi gepflanzt werden. Aus „Der Garten und seine Jahreszeiten".

II.

Unter Fruchtpulp versteht man weichgekochte, gequetschte oder zerstampfte Früchte mit Schalen, Kernen und Kerngehäusen. Sie dürfen nur mit wenig oder gar keinem Wasser zum Kochen angesetzt oder gedämpft werden. Wird dieses Pulp durch das Sieb einer Passiermaschine getrieben, so erhält man Obstmark. Beides sind Handelsartikel.

Das Weichkochen geschieht in offenen Kesseln mit Dampf oder Unterfeuerung unter dauerndem Umrühren,

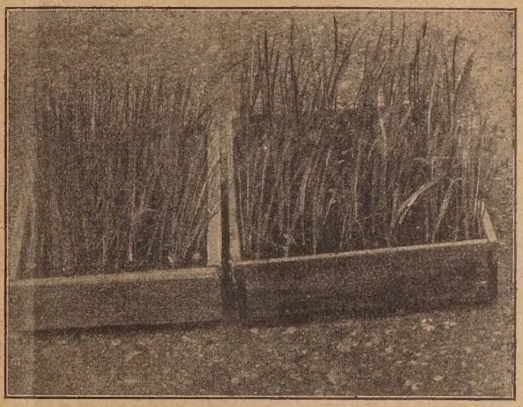


Abb. 4. Gut gezogene Porree-Sämlinge, fertig zum Auspflanzen. Aus „Der Garten und seine Jahreszeiten".

um Anbrennen zu vermeiden; bei Massenfabrikation in Dampffässern oder geeigneten Dämpfern. Dieses Pulp oder Mark kann nun in heißem Zustande in große Dosen gefüllt werden, die noch heiß mit der Dosenverschlußmaschine verschlossen und sofort sterilisiert werden. Dieses Verfahren verbürgt wohl ein prima Fabrikat, ist aber vielleicht etwas zu teuer und erfordert Maschinen und Apparate. Etwas billiger stellt es sich, wenn man die heiße Masse in Dosen füllt, die durch Aufdruckdeckel und Gummiring luftdicht verschlossen werden können. Die Dosen werden sofort verschlossen und auf den Kopf gestellt, damit die eventuell eingeschlossene Luft durch die heiße Masse gehen muß, wodurch sie sich sterilisiert. Das Mark bezw. Pulp sterilisiert sich ebenfalls durch die eigene Hitze. Nach demselben Verfahren lassen sich auch Fässer füllen und haltbar machen. Auch Glasballons mit aufgeschliffenem Deckel wurden früher für diese Zwecke benutzt. Doch ist dieses Verfahren hier nicht zu empfehlen, weil man doch später mit Transport zu rechnen hat und man genau wie bei den Fruchtsäften bei nach diesem Verfahren hergestellten Pulpen mit Verlusten zu rechnen hat. Zweckmäßiger und zuverlässiger ist auch hier eine Konservierung mit chemischen Konservierungsmitteln und zwar eignet sich für Pulpe und Marke am besten die Benzoesäure und ihre Verbindungen. Setzt man z. B. dem gekochten Pulp oder Mark auf je 100 kg 150 g benzoesaures Natron zu, das in wenig Wasser gelöst und unter die Masse gut und gleichmäßig verrührt werden muß, so braucht man die damit spundvoll gefüllten Fässer nur zu verspunden und kann sie gegebenenfalls auch im Freien lagern lassen, ohne befürchten zu müssen, daß der Inhalt verdirbt. Auch schwacher Frost schadet ihnen nicht. Selbstverständlich müssen die Fässer ständig kontrolliert werden, damit man, falls doch eines einmal in Gärung übergehen sollte, sofort Gegenmaßnahmen ergreifen kann. Die Verwendung chemischer Konservierungsmittel ist harmlos und zulässig, wenigstens soweit Ameisensäure und

Benzoesäure und ihre Verbindungen in Frage kommen. Die zur Konservierung verwendete Menge ist so gering, daß eine Schädigung der Gesundheit nicht in Frage kommt, außerdem konservieren wir ja nur Halbfabrikate damit. Beim Verkochen mit Zucker wird die geringe Menge nochmals ungefähr auf die Hälfte verdünnt, außerdem entweicht beim Kochen der größte Teil, da Ameisensäure flüchtig und Benzoesäure mit Wasserdämpfen flüchtig ist. Im Fertigfabrikat sind also nur noch Spuren davon enthalten. Sie leisten uns aber bei der vorübergehenden Haltbarmachung unschätzbare Dienste und vereinfachen und verbilligen die Herstellung dieser Halbfabrikate ganz wesentlich.

Doch auch diese letztere Art der Haltbarmachung ist schließlich noch zu kompliziert und zu teuer, da immer noch Kochanlagen erforderlich sind. Wir haben ein noch einfacheres Verfahren, ein Verfahren, das gar keine Maschinen und Kocheinrichtung erfordert und gleich zweckmäßig ist: das ist das Rohkonservierungsverfahren.

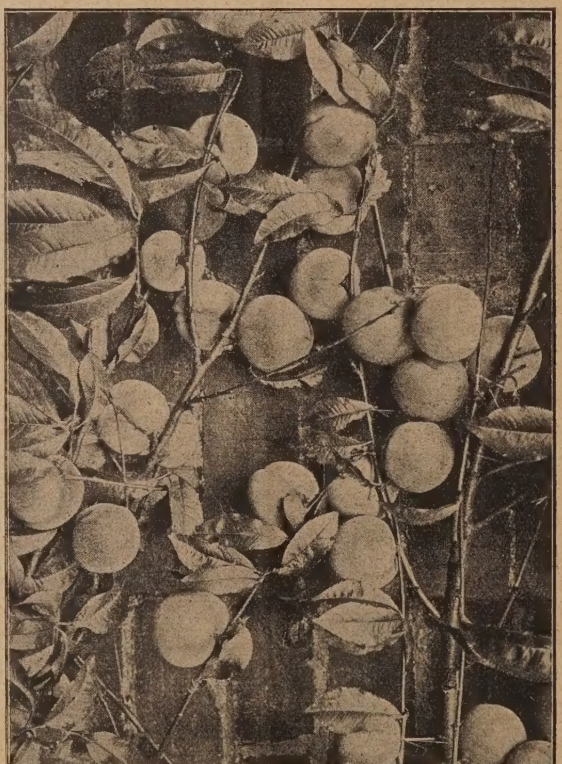


Abb. 5. Ungenügendes Ausdünnen. Sitzen die Früchte zu dicht nebeneinander, so können sie nicht ausreifen. Aus „Der Garten und seine Jahreszeiten".

Dieses dürfte für die Sammelstellen und den Obstbau zur Herstellung von Halbfabrikaten für die Marmeladenindustrie das gegebene sein. Es hat eigentlich erst nach dem Kriege Bedeutung erlangt und ist das Verfahren, was die Holländer heute wohl fast ausschließlich anwenden. Auf diese Weise hergestellte Pulpe liefert Holland nicht nur an Deutschland, sondern vor allem auch nach England, dem Lande des ausgesprochenen Marmeladenkonsums.

Diese Art der Haltbarmachung geht von dem Gesichtspunkte aus, daß die unverletzte Frucht steril ist, und daß Fäulnis oder Verderb durch äußeren Einfluß, durch Eindringen von Bakterien in die Frucht veranlaßt wird. Umgeben wir die Frucht mit einer desinfizierenden Flüssigkeit, die gleichzeitig durch Abschluß der Luft der Frucht die Möglichkeit zur Atmung usw. nimmt, dadurch also auch ein Stillstand im Leben der Zelle eintritt, dann muß die Frucht sich lange Zeit unverändert halten. Und das ist in der Tat der Fall. Für dieses Verfahren eignen sich sämtliche Obstarten. Die Arbeitsweise ist nun folgende:

Harte Früchte, wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen usw. werden in saubere Fässer, aus denen ein Boden herausgenommen wurde, geschüttet, das Faß wird richtig vollgefüllt und der Boden wieder eingesetzt, was bei einiger Übung jeder intelligente Arbeiter machen kann. Darauf wird durch das Spundloch das Faß mit Wasser vollgefüllt, dem auf je 100 l 2,5 l schweflige Säure (im Handel 6 %ig) zugesetzt sind. Weiche Früchte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw. werden gewaschen und auf je 100 kg Früchte gibt man 2,5 l 6%ige schweflige Säure ohne Wasser, rührt gut um, damit alle Früchte mit der Säure in Berührung kommen und füllt damit dann ebenfalls Fässer spundvoll.

An Stelle der schwefligen Säure kann man auch Natriumpyrosulfit verwenden und zwar stellt man als Aufgußflüssigkeit eine Lösung her aus 3 kg Natriumpyrosulfit in 100 l Wasser. Bei weichen Früchten löst man dieselbe Menge des Salzes in nur wenig Wasser und setzt es unter Umrühren auf je 100 kg Obst zu.

Die Fässer werden verspundet. Bei längerem Lagern verliert die schweflige Säure durch Oxydation etwas an Wirkung, weshalb eventuell etwas frische nachgefüllt werden muß.

Die so hergestellten Rohkonserven halten sich sehr gut, Mißerfolge sind, wenn sachgemäß ausgeführt, nicht zu befürchten. Zudem werden die Geleestoffe recht gut erhalten, was bei den anderen chemischen Konservierungsmitteln nicht in dem Maße der Fall ist. Größte Mengen sind auf diese Weise in kürzester Zeit haltbar zu machen.

Bei der späteren Verarbeitung wird das schwefelig-säurehaltige Wasser einfach abgelassen, die Früchte werden gewaschen und gekocht, also genau so behandelt wie frische Früchte. Beim Weichobst muß ja die Säure drin bleiben, aber beim Kochen entweicht sie fast vollständig, da sie wie die Kohlensäure gasförmiger Natur ist und im Fertigfabrikat bleibt weniger schweflige Säure zurück als im Wein, der ja seit uralter Zeit immer mit schwefliger Säure, durch das Einschwefeln der Fässer, durch Schwefeln des Weines selbst zur Verhütung und Heilung von Weinkrankheiten, konserviert wird.

III.

Eignet sich das Obst nun nicht mehr zum Pressen oder Einpulpen, so besteht immer noch die Möglichkeit des Einmaischens zur späteren Verarbeitung auf Fruchtbranntwein, Alkohol oder Essig, je nach Beschaffenheit der Früchte. Die Früchte werden zu diesem Zwecke gemahlen oder zerstampft und kommen möglichst ohne Zusatz von Wasser in geschlossene Fässer zur

Gärung. Offene Bottiche, wie sonst in der Brennerei üblich, eignen sich nicht, da bei diesen die Essigbildung nicht zu vermeiden ist, auch bilden die offenen Maischen direkte Brutstätten der lästigen Essigfliegen. Die Fässer werden mit Gärspunden, genau wie bei der Obstweinbereitung versehen. Gerade bei der Obstmaische ist geschlossene Gärung eine unbedingte Notwendigkeit, weil sonst infolge Hochsteigens der festen Fruchtbestandteile die Essigbildung begünstigt wird, die die Ausbeute an Alkohol wesentlich beeinträchtigt und den Alkohol minderwertig macht. Obgleich bei dieser Verwertungsart der Nutzen geringer ist, ist doch immerhin gegebenenfalls auch diese Verwertungsmöglichkeit in Betracht zu ziehen.

Diese Ausführungen mögen ein Bild geben von den Möglichkeiten, die der Obstbau hat, um sein Obst gegebenenfalls in Dauerform überzuführen und sollen zeigen, daß der Obstbau ohne große Einrichtungen zu schaffen sein Obst nicht zu verschleudern braucht. Mit verhältnismäßig geringen Mitteln lassen sich große Werte erhalten. Diese Halbfabrikate lassen sich in Deutschland absetzen, wenn ihre Qualität der holländischen und sonstiger Auslandsware gleichwertig und der Preis ein etwas niedrigerer ist, als der der Auslandsware. Und dies ist durchaus möglich. Der deutsche Obstbau soll ja nicht sein teuerstes Obst verarbeiten, das soll er ja frisch verkaufen, er soll ja nur das in Dauerform überführen, das er sonst unter seinen Gestehungskosten hätte verkaufen müssen, oder was gar nicht absetzbar war. Er will ja schließlich mit den Halbfabrikate nicht Spekulationsgewinne machen, er will sich vielmehr vor Verlust schützen und seine Ernte zu normalen Preisen verwerten, um seine Existenz zu sichern. Diese Verwertungsmöglichkeit wird auch bald ihren Einfluß auf den Markt ausüben. Der Verkauf um jeden Preis wird aufhören, die Richt- oder Mindestpreise, die die Organisationen des Obstbaues alljährlich herausgeben und die heute meist nur auf dem Papier stehen, können wirkliche Verkaufspreise werden.

Dieses ganze Absatz- und Verwertungsproblem ist die Grundlage für einen gedeihlichen deutschen Obstbau.

An dieser Stelle ist dies Thema nur in seinen Grundzügen zu behandeln, um näher darauf einzugehen, bedarf es einer Aussprache mit für und wider. Es würde mich freuen, wenn maßgebende Persönlichkeiten des Obstbaues sich zu dieser wichtigen Frage äußern würden. Hierbei würde es sich zeigen, ob meine Anregung sich eventuell in die Tat umsetzen ließe. Mit weiteren Einzelheiten stehe ich interessierten Kreisen gern zur Verfügung.

R. E. Freudenberg, Ohorn (Sa.).

Nachschrift der Schriftleitung: Verfasser ist gerne bereit, sich den Sammelstellen im Sinne seiner Vorschläge zur Verfügung zu stellen.

▽

Brauchen wir die genossenschaftliche Obstverwertung?

Von R. Michaelis, Greiz-Irchwitz.

Das Jahr 1928 brachte gegenüber dem Vorjahre wieder eine Steigerung der Obsteinfuhr nach Deutschland um 80 Millionen Mark. Damit wird das immer zutreffender, was einsichtige Volkswirtschaftler schon vor Jahresfrist behaupteten, daß Deutschland seinen Obstmarkt an das Ausland verloren habe. Bedingt wird die nach dem Kriege sich von Jahr zu Jahr steigernde Einfuhr gewiß mit durch den erhöhten Obstkonsum gegenüber der Vorkriegszeit und der keine gleichermaßen gesteigerte Produktion gegenübersteht. Ja Deutschlands Eigenproduktion ist infolge des Verlustes wichtiger obstbaulicher Gebiete sogar etwas zurückgegangen. Doch wird die gewaltig gesteigerte Einfuhr durchaus nicht durch den erhöhten Verbrauch gerechtfertigt. Der Hauptgrund ist die Ablehnung des vielsortigen, uneinheitlichen deutschen Marktobstes, selbst bei bester Sortierung, und die Bevorzugung des gleichartigen, fremdländischen, des sogenannten Standardobstes durch Großhandel und Verbraucher. Der Amerikanismus hat heute auf allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens, auch in der Gestaltung der häuslichen Lebensführung, starken Anklang und Verbreitung gefunden. Das Gros der deutschen Hausfrauen in unseren Groß- und Mittelstädten verlangt heute vom Händler ein Produkt, das sie befähigt, in möglichst kurzer Zeit unter Verwendung gleicher Rohstoffe das gleiche Gericht zu bereiten, man verlangt vom Händler Erzeugnisse, die nicht gelagert werden müssen, die sofort verwendungsfähig sind, und das sind bislang immer noch die ausländischen einheitlichen Massenwaren, die sogenannte Standardware. Und wie heute uns das Ausland das Standardgetreide, die Standardbutter, die Standardeier liefert, so auch das einheitliche Obst in Ausstattung, Farbe und Reifezeit. Kann der deutsche Obstbau solche Massenware, einheitlich in Sortierung und Aufmachung liefern? Ganz gewiß, aber bestimmt nicht der einzelne, sie kann nur geschaffen werden durch die Genossenschaft, wie Standardware überhaupt bei der ganzen Struktur der deutschen Wirtschaft nur durch die genossenschaftliche Organisation auf den Markt gebracht werden kann. Darum sind von seiten der Reichsregierung aus den Mitteln der Nothilfe immerhin beträchtliche Summen bereitgestellt worden, um einmal das deutsche Genossenschaftswesen zu vereinheitlichen, dann aber weiter auszubauen und gerade der gegenwärtige Reichsernährungsminister scheint auf Durchführung der Bestimmung und Forderung: weiterer Ausbau des Genossenschaftswesens — nicht mit Unrecht — größtes Gewicht zu legen. Darum sollen aus den Mitteln der Reichsnothilfe in Sachsen und Thüringen wie in allen anderen Bundesstaaten Obstverwertungsgenossenschaften eingerichtet, und soweit solche schon vorhanden sind, ausgebaut werden. Das Obst, das in den verschiedensten Sorten in kleinen und kleinsten Posten gebaut wird, soll an diese angeliefert, dort sortiert, einheitlich verpackt und an den Großhandel als einheitliche Ware, als sogenannte Standardware abgegeben werden. Die Frage wäre nun die: sollen solche Obstverwertungsstellen oder Genossenschaften neu eingerichtet oder an bestehende Organisationen, wie etwa Raiffeisengenossenschaften, angegliedert werden. In den Kreisen und Bezirken, wo der Obstbau als ein Zweig der Landwirtschaft eine erhebliche Rolle spielt oder wo der Obstbau selbst vielfach Hauptbetrieb ist, dürfte die Neueinrichtung und der Neuaufbau solcher Verwertungsgenossenschaften das Gegebene sein, da die angelieferten großen Mengen Obst es ermöglichen, das in den Genossenschaften investierte Kapital mehrmals umzusetzen. Anders in Bezirken, wo der Obstbau eine untergeordnete Rolle spielt, aber ein Obst erzeugt wird, das doch noch gutes marktfähiges Obst abwirft. Dort sind tunlichst die zu schaffenden Verwertungsstellen an bereits bestehende Organisationen anzugliedern, falls dies die Verhältnisse es erlauben. Die Geneigtheit der schon angeführten Raiffeisen- oder ähnlicher Organisationen, die Bewirtschaftung des Obstes mit zu übernehmen, darf als selbstverständlich voraus-

gesetzt werden. Ist eine solche Angliederung nicht möglich oder aber eine Organisation der angedeuteten Art nicht vorhanden, dann müßten Untersammelstellen eingerichtet werden, die keine andere Aufgabe hätten, als das im Bezirke gebaute Obst zu sammeln und an die Hauptsammel- und Verwertungsstelle weiterzuleiten. Die ganze Struktur unseres heimischen Obstbaues erfordert gebieterisch die Einrichtung der Sammel- und Verwertungsstellen, wenn wir auch nur einen schüchternen Versuch machen wollen, Einheitsobst in guter Sortierung und vor allem in großen Mengen einer Sorte zu erzeugen und auf den Markt zu bringen.

Wie liegen denn heute die Dinge? Wir bauen gewiß ein in Farbe und Aussehen, auch in Größe und Geschmack dem Auslandsobst ebenbürtiges Obst, soweit eben Apfel und Birnen in Frage kommen, ja in Geschmack und Aroma ist das deutsche dem Auslandsobst sicher überlegen. Und bei guter Sortierung und Verpackung kann es jeden Vergleich mit der Auslandsware aushalten und braucht dessen Konkurrenz nicht zu fürchten. Nun aber macht es nicht allein die Güte, sondern auch die Menge. Jeder Obsterzeuger weiß, wieviel Rohobst, d. h. Obst, wie es vom Baume aus der Ernte anfällt, nötig ist, um nur einen einzigen Zentner gutes marktfähiges Obst, einer, meinetwegen der ersten Sortierung herauszubringen. Drei Zentner Rohobst sind mindestens nötig, um 1 Zentner einer Wahl marktfähiger Ware herausortieren zu können. Um also einen für den Großhändler gewiß kleinen Posten von 100 Zentnern Einheitsobst diesem zur Verfügung stellen zu können, sind 300 Zentner Rohobst nötig. Bei stärkerem Befall mit Fusikladium sind noch weit größere Mengen erforderlich, um die oben angeführte Menge Marktobst zu gewinnen. Halten wir einmal Umschau, welcher Landwirt — unsere Landwirte sind ja immer noch unsere Hauptobsterzeuger — ist in der Auswahl seiner Sorten so vorsichtig und weitschauend gewesen, nur wenige und gute Sorten anzupflanzen, so daß er von einer einzigen einmal 100 Zentner Rohobst erntet? Auf Obstgütern, wo man sich von vornherein auf wenig Sorten beschränkte, mag man auf und auch über solche Erntemengen kommen. Aber unsere Durchschnittsbetriebe haben zu tun, wenn sie es in guten Obsternten auf 20—30 Zentner einer Sorte bringen. Wir leiden heute eben alle noch unter dem Sortenwirrwarr und der Sortenzersplitterung, der Hauptursache, daß wir gegen das Ausland mit seinen wenigen Handelsobstsorten nicht aufkommen können. Wir haben heute noch Gärten, in denen wir soviel Sorten antreffen, soviel Bäume darinstehen und daß das nicht immer die besten Sorten sind, sei nur nebenbei bemerkt. Nun könnte ja der Landwirt, jeder für sich, sein marktfähiges Obst aussortieren, um es direkt an den Verbraucher zu bringen. In starken Obstzuschußgebieten, und solche sind das ganze mittlere und westliche Sachsen und das ganze östliche Thüringen, ausgenommen den Altenburger Kreis, wird es niemals schwer fallen, gutsortiertes Handelsobst direkt an den Verbraucher auch unter verhältnismäßig guten Preisen abzusetzen. In Obstüberschußgebieten ist das schon schwerer, weil ja dann jeder Erzeuger als Verkäufer auftritt und wieder der sein Obst schlecht sortiert Losschlagende den Preis zum Schaden aller anderen drückt, so daß aus dem Obstbau eine Rente kaum herausspringt. Und der Absatz kleiner, gutsortierter Mengen an den Großhändler? Der kommt für kleine und kleinste Mengen nicht in Frage. Der Großhandel arbeitet heutzutage nur mit der Aufnahme und dem Absatz großer Massen und Mengen einheitlichen Obstes. Mit der Abnahme kleiner Posten läßt er sich gar nicht ein. Er arbeitet am liebsten mit geschlossenen Wagenladungen einer einzigen Sorte. Ein wie weites Gebiet müßte er manchmal abgrasen, um eine einzige Wagenladung einer Sorte zusammenzubringen. Anläßlich einer Tagung der Obstbaubeamten eines Bundesstaates wurde ein geladener Großhändler um seine Meinung über diese Angelegenheit befragt: „Meine Herren, bleiben Sie mir mit Ihren vielen Sorten vom Leibe, auch wenn sie noch so schön sind; denn über jede der Sorten möchte ich meinen Abnehmern einen Vortrag halten über Reifezeit, Geschmack und Haltbarkeit, und dazu habe ich keine Zeit. Aber wenn Sie mir jetzt 5000 Zentner Schöner v. Boskoop anbieten, so nehme ich sie Ihnen mit Kußhand ab und zahle Ihnen dafür einen sehr anständigen Preis." Die Ausführungen dieses Großhändlers beleuchten klar die Situation.

Noch ein anderer Umstand steht der Eigenverarbeitung der Ernte zu Handelsobst entgegen, das ist der leidige Zeit- und Arbeitskräftemangel unserer Landwirte. Gerade zur Zeit der Obsternte drängen sich die Arbeiten in der Landwirtschaft so zusammen, so daß sich, wie mancher behauptet, kaum Zeit findet, das Obst zu ernten, geschweige denn, es gründlich zu sortieren und entsprechend den Handelsvorschriften zu verpacken. Es ist schon so häufig versucht worden, die Sortierung und Verpackung des Obstes in landwirtschaftlichen Betrieben durch Kinder und Frauen durchführen zu lassen. Man hat auch sortiert und verpackt, aber so, daß nach Absatz des Obstes als erstklassiges Handelsobst die Reklamationen in Mengen eingingen. Und dann haben ja die Landwirtsfrauen ebensowenig, ja noch weniger Zeit als der Landwirt selbst und jahrein, jahraus ein gerüttelt und geschüttelt Maß voll Arbeit zu erledigen. Soll unsere heimische Obsternte richtig und wirklich handelsgerecht verwertet werden, so gibt es hierzu nur einen gangbaren Weg, und das ist der der genossenschaftlichen Verwertung. Gelingt sie nicht, dann ist die Gesundung unseres Obstbaues überhaupt kaum zu ermöglichen. Der Freistaat Sachsen hat in der Errichtung der Obstverwertungsstelle Meißen einen Versuch zur praktischen Lösung dieser Frage gemacht. Für unseren Thüringer Obstbau wäre es interessant, nicht minder für die sächsischen Obstbaufreunde, die nicht gerade dicht am Schuß sitzen, dieses und jenes über die im ersten Berichtsjahre gemachten Erfahrungen wissen zu dürfen. Vielleicht und hoffentlich nimmt einer der Herren, die aktiv daran beteiligt sind, hierzu das Wort.

▽

Der Apfelsüßmost marschiert.

Die bekannte Likörfabrik von Hermann Meyer A.-G. Berlin (Keine Feier ohne Meyer) hat einen Riesenbetrieb für gärungslose Früchteverwertung eingerichtet, in der Apfelsüßmost nach dem Seitz'schen Verfahren hergestellt wird. Die Riesenflaschenspülmaschine z. B. kann in 8 Stunden 24 000 Flaschen reinigen. Auch die Konservenabteilung der Firma ist auf der Höhe. Der neue Vakuumkessel ermöglicht es, daß Konserven nur bis 40° erhitzt zu werden brauchen, also auch noch alle wertvollen Vitamine enthalten.

In den 500 Meyer-Filialen Berlins gibts einen vorzüglichen Apfelsüßmost für 75 Pfennig die Flasche, ohne Glas!

Es wird nun Aufgabe der „Sammelstellen" sein, der verarbeitenden Industrie große Mengen von Mostäpfeln dauernd zur Verfügung zu stellen.

Schomerus.

▽

Aus den Lehranstalten.

Lehrgänge
für gärungslose Früchteverwertung

am 8., 9. und 10. Juli 1929 und 16., 17. und 18. September 1929 in der Höheren Staatslehranstalt für Gartenbau in Pillnitz a. d. E.

veranstaltet von der
Höheren Staatslehranstalt für Gartenbau und der Sächsischen Landeshauptstelle gegen den Alkoholismus.

Montag: 8^{30} Uhr: Eröffnung.
9 Uhr: Vortrag:
Prof. Dr. R. Neubert: Die biologischen Grundlagen der gärungslosen Früchteverwertung.
10—12 Uhr: Saftgewinnung auf kaltem Wege: Obstmahlen, Pressen, Zucker- und Säurebestimmung, Ansatz zur Schönung.
12—2 Uhr: Mittagspause.
2—4 Uhr: Fortsetzung der Vormittagsübungen.
4—6 Uhr: Rundgang durch die Lehranstalt, einschl. Versuchsgärten und Schloßpark.

Dienstag: 8^{30}—12 Uhr: Entkeimung des Saftes auf warmem Wege
a) Dampfentsaftung,
b) Pasteurisation,
c) Flächenerhitzer.
12—2 Uhr: Mittagspause.
2—4 Uhr: Vorbereitung der Kaltentkeimung: EK-Filter.
4—5 Uhr: Vortrag:
Dr. med. M. Vogel: Die Bedeutung des Obstes für die Ernährung.
5—6 Uhr: Filme: „Eßt Obst! Obst ist gesund!" und „Flüssiges Obst!" Anschließend Aussprache.

Mittwoch: 8^{30}—10^{30} Uhr: Verwertung der Preßrückstände zu Gelee, Mus, Marmelade, Obstbrot.
10^{30}—12 Uhr: Fortsetzung der Kaltentkeimung mit EK-Filter.
12—2 Uhr: Mittagspause.
2—4 Uhr: Aussprache und Schluß des Lehrganges.

Mit diesem Lehrgang beginnt zugleich der

Lehrgang für Betriebsleiter

vom 8.—20. Juli 1929 in der Höheren Staatslehranstalt für Gartenbau in Dresden-Pillnitz. Ab 11. Juli täglich 2 Stunden Theorie, im Anschluß praktische Übungen. Vom 19.—21. September ist ein Ergänzungslehrgang vorgesehen.

Die Teilnehmergebühr beträgt für jeden der dreitägigen Lehrgänge 10 RM., für den 14tägigen Lehrgang 20 RM., für den Ergänzungslehrgang 15 RM. und ist mit der Anmeldung einzuzahlen auf das Postscheckkonto der Sächsischen Landeshauptstelle gegen den Alkoholismus. Postscheckamt Dresden 22 253. — Anmeldungen und Anfragen sind bis 20. Juni 1929 zu richten an: Sächsische Landeshauptstelle gegen den Alkoholismus, Dresden-A. 1, Waisenhausstraße 29 II, Fernruf 17 558. — Wohnungsnachweis erbitte man von der Gemeindeverwaltung in Pillnitz a. d. E., Rathaus.

Frühobstausstellung des Bezirks-Obstbauvereins Oberes Elbtal am 7. Juli 1929 in der Staatslehranstalt zu Pillnitz. Der Besuch dieser Ausstellung wird den Lehrgangsteilnehmern empfohlen. 4 Uhr nachmittags spricht Dr. med. Kurt Schadendorf über die Bedeutung des Obstes für die Ernährung, im Anschluß daran: Vorführung der Filme „Eßt Obst! Obst ist gesund!" und „Flüssiges Obst!"

▽

Ratschläge für den Monat Juni.

Obstgarten.

Die Schäden, die der starke Frost an den Obstbäumen verursachte, sind jetzt einigermaßen zu übersehen. Sie sind vielfach stärker, als man befürchtete. In erster Linie haben Pfirsich, Aprikosen, Quitten, Süßkirschen und Birnen gelitten. Von letzteren besonders Sorten wie Williams Christbirne, Boscs Flaschenbirne, weniger gelitten hat die Gute Luise. Aber auch andere Sorten sind teilweise stark mitgenommen. Auch haben stellenweise Süßkirschen gelitten, ebenso Schottenmorellen, besonders in Niederungen, und Walnußbäume.

Es ist auch jetzt noch zu früh, ein bestimmtes Urteil über Frostschäden zu fällen; da erst nach Ansatz der Früchte sich zeigen wird, inwieweit die sich scheinbar gut entfaltende Blüte gelitten hat.

Einen Rückschnitt der von Frost gelittenen Obstbäume auszuführen, ist nicht zu empfehlen; das beste ist zunächst, die Bäume sich selbst zu überlassen und abzuwarten, wie weit die gesunde Naturkraft im Baume siegt. Hoffentlich wird die Ernte durch Frost und Ungeziefer nicht gar zu sehr leiden. Leider steht die Allgemeinheit der Bekämpfung der Schädlinge noch zu sehr gleichgültig gegenüber. Im Hausgarten kann man bei Bäumen mit reichem Fruchtansatz durch eine reichliche Gabe flüssigen Düngers sehr wesentlich auf gute Ausbildung der Früchte hinwirken. Ganz besonders gilt dies für Wandbäume, die oft großen Mangel leiden. Diesen, besonders auch Pfirsich und Aprikosen, gebe man den flüssigen Dünger stark verdünnt, da sie an Wänden oft sehr stark unter Trockenheit leiden.

Auch die frischgepflanzten Obstbäume müssen bei trockenem Wetter wiederholt und gründlich bewässert werden. Auch ist eine Bodenbedeckung, wenn sie noch nicht angebracht ist, nachzuholen. Fruchtansätze an diesen Bäumchen sind zu beseitigen, da sie bei Ausbildung der Weiterentwicklung sehr schaden.

Große Aufmerksamkeit ist der Schädlingsbekämpfung zu widmen. Es sei daher nochmals auf das Merkblatt des Landesverbandes: „Schädlinge im Obstbau" verwiesen.

Mit sehr gutem Erfolg ist jetzt auch die Obstmade zu bekämpfen, indem man sofort Fanggürtel von Wellpappe um die Bäume legt. In diesen Gürteln sind die Maden zu vernichten, wenn man das nicht den Vögeln überlassen kann, die bald die Maden wittern und sie durch Zerhacken der Papierschicht leicht erreichen.

Man beobachte auch die veredelten oder unveredelten Bäume. Wenn sich die neuen Triebe kräftig entwickelt haben, sind die Haupttriebe an Stäbchen zu binden, um sie vor Ausbrechen bei Stürmen zu schützen. Die Seitentriebe werden zweckmäßigerweise entspitzt. Entwickeln sich die Austriebe unter den Veredelungen zu stark, so daß die Gefahr besteht, daß die Edeltriebe

unterdrückt werden, sind auch sie zu kürzen, wo die Verbände einschnüren, sind sie zu lösen.

Bei Weinspalieren sind die Jungtriebe anzuheften, überflüssige zu entfernen, die Tragreben 2—4 Blätter hinter den letzten Traubenansätzen zu kappen.

Auch bei Formobstbäumen können die Seitentriebe entspritzt, die Leittriebe angebunden und überflüssige Triebe, namentlich auch bei Pfirsich, entfernt werden.

Als erste Frucht reift die Erdbeere, sie darf in keinem Garten fehlen. Wenn man vor dem Reifen die Beete mit Holzwolle belegt, so wird man jederzeit saubere Früchte ernten können.

Auch die ersten Süßkirschen reifen. Wenn sich die ungebetenen Gäste aus der Vogelwelt einfinden, wird es Zeit, Vorkehrungen zu treffen, sobald sich die ersten Früchte färben.

Sind im Frühjahr frischgepflanzte Holzgewächse noch nicht ausgetrieben, so nimmt man sie aus dem Boden, legt die Wurzeln 24 Stunden ins Wasser, schneidet sie neu an und pflanzt sie nochmals mit nachfolgendem gründlichen Angießen.

Gemüsegarten.

Die wichtigste Arbeit im Gemüsegarten ist jetzt die richtige Behandlung der gepflanzten und ausgesäten Gemüsearten. Unter Beachtung des bekannten Sprichwortes „Gemüse müssen hoch gehackt werden" mache man von der Hacke den ausgiebigsten Gebrauch. Dauerndes Lockerhalten der Erdoberfläche ist ebenso wichtig, wenn nicht noch wichtiger, wie Düngen und Bewässern. Eine regelmäßige Bewässerung in den Abendstunden ist von großer Bedeutung für die Weiterentwicklung fast aller Gemüsearten. Kohlarten, Sellerie und Tomaten erhalten bei Regenwetter wiederholte Dunggüsse. Ein sehr gutes Dungwasser stellt man sich her aus Geflügeldünger, den man in eine Tonne mit Wasser tut. — Die zu dicht stehenden Pflanzen im Saatbeete sind auszulichten. Ausgesät werden Herbstrüben, Radieschen, Salat, Kohlrabi, Erbsen, Buschbohnen, Karotten, Rettich, Endivien, Blätterkohl usw. Gepflanzt werden Rot-, Weiß- und Wirsingkohl, Grün- und Rosenkohl für den Winterbedarf. In der ersten Hälfte des Monats können noch Tomaten ausgepflanzt werden. In der letzten Juniwoche ist die Spargelernte zu beenden, die Pflanzen werden von der angehäufelten Erde befreit, die Beete tüchtig gedüngt, instand gesetzt und dauernd in guter Kultur erhalten. Abgeerntete Frühgemüsebeete werden sofort neu bearbeitet und bepflanzt. Mitte Juni kann mit dem Ernten der vorgekeimten Frühkartoffeln begonnen werden. Spätkartoffeln sind anzuhäufeln.

Die sich jetzt stark entwickelnden Tomatenpflanzen sind öfters an den Stäben nachzubinden. Bei eintriebiger Kultur, die große und frühreifende Früchte bringt, beseitige man rechtzeitig und wiederholt die Seitentriebe unter sorgfältigster Schonung der Blätter, die sich direkt aus dem Hauptstamm entwickeln.

Bei Stangenbohnen werden die am Boden liegenden Ranken emporgeleitet und nach Bedarf angebunden.

Junge Spargelanpflanzungen sind ständig unkrautfrei und mit lockerem Boden zu halten. Die jungen Triebe sind sorgfältig an Stäbchen zu heften, damit sie bei windigem Wetter nicht abbrechen, wodurch die Entwicklung der jungen Pflanzen sehr gehemmt würde.

Wo Schnecken im Garten überhandnehmen, leisten eine Laufente oder einige Zwerghühner gute Dienste.

Ziergarten.

Auch unter den Blütengehölzen hat der Frost stark aufgeräumt. Viele empfindliche Ziergehölze, besonders Rosen, immergrüne Gehölze, haben stark gelitten. Viele Rosen treiben noch von unten aus. Man beseitige sie daher nicht zu früh. Im Garten herrscht jetzt die Blume! Durch Wegschneiden abgeblühter Zweige werden frühblühende Ziergehölze begünstigt für den nächsten Blütenflor. Alle Blumenbeete sind sauber und unkrautfrei zu halten und regelmäßig, am besten in den Abendstunden, zu bewässern. Bei Schlinggewächsen achte man auf zeitiges Anheften. Abgeblühte Ranken der Schlinggewächse sind am besten ganz zu beseitigen und neue Ranken für den nächstjährigen Flor heranzuziehen. Abgeblühte Blumen sind überall zu entfernen. Blumen im Fensterkasten erhalten reichlich Wasser und bei trübem Wetter einen Dungguß, so wird sich ihr Blumenflor den ganzen Sommer halten. Der Rasen ist regelmäßig kurz zu halten, die Kanten sind abzustechen, die Wege sauber zu halten. Scho.

Vogelschutz.

Durch den sehr spät eingetretenen Frühling haben sich die Bruten erheblich verzögert, so daß wir unser Augenmerk noch weiter auf die brütenden und fütternden Vögel richten müssen. Von Mitte Juni ab beginnt ein Teil unserer heimischen Vögel mit der zweiten, der sogenannten Johannisbrut. Die zweiten Bruten haben für die Vermehrung der schutzbedürftigen Vogelarten eine noch größere Bedeutung als die ersten. Unter den Jungen der zweiten Brut überwiegt nämlich das weibliche Geschlecht, während in der ersten in der Regel das männliche in größerer Zahl vorhanden ist. Da bei den meisten Arten die Männchen ohnehin die Überzahl bilden, ist darum der Schutz der zweiten Brut besonders wichtig. Man bringe sie also namentlich nicht durch unzeitiges Beschneiden der Hecken (Johannisschnitt) in Gefahr. Wird die Überzahl an Männchen bei einzelnen Arten zu groß, so werden die Weibchen derart beunruhigt, daß sie vielfach überhaupt nicht zum Brüten kommen.

Die zum Schutze der Bruten gegebenen Ratschläge sind also noch weiter zu beachten; dies gilt ganz besonders vom Kurzhalten der Katzen. Es sei nochmals an das Anlegen der sog. „Katzenvorhemdchen" erinnert. Recht wichtige Ratschläge entnehme ich der Zeitschrift des Bundes für Katzenzucht und Katzenschutz. Hier wird mit Nachdruck der Gedanke vertreten, daß man die Katzenwürfe unbedingt töten soll, soweit man nicht ein ganz sicheres Unterkommen für die Jungkatzen hat. Wenn dieser Ratschlag durchgeführt würde, müßte die jetzt im Lande herrschende Katzenplage ein Ende nehmen. Ich riet bereits früher zu dieser Maßnahme mit dem Zusatze, daß das Beseitigen der Jungkatzen sofort nach dem Werfen, ehe sie gesäugt worden sind, erfolgen möchte, da sie so von der Alten nicht vermißt werden und von einer Tierquälerei keine Rede sein kann. Weiter wird in dieser Zeitschrift zum Kastrieren der Kater geraten, was durch Vermittelung der örtlichen Tierschutzvereine usw. unentgeltlich geschieht. Es mag freilich zunächst noch dahingestellt bleiben, ob dadurch wirklich eine Verminderung der Katzenwürfe eintritt, oder ob die vorhandenen nicht kastrierten Kater eine größere Anzahl Katzen zu decken imstande sind. Es ist allgemein bekannt, daß die Kater von den Katzen aufgesucht werden; der Kater verbreitet während der Ranzzeit den bekannten Geruch, der den Katzen das Auffinden des Katers erleichtert. Es müßte also erst beobachtet werden, inwieweit dadurch ein Rückgang der überzähligen Katzen zu erzielen wäre. Um Mitteilung darüber gemachter Beobachtungen wird gebeten.

Noch ist es Zeit, der Überhandnahme der Sperlinge zu steuern. Durch Wegnehmen der Eier erzielt man den besten Erfolg. Man hat dadurch

auch nicht nötig, die Jungen zu töten, was nicht jedermanns Sache ist. Das Ausnehmen der Sperlingsnester ist solange zu wiederholen, als Eier gelegt werden, da die Sperlingshenne sofort aufs neue mit dem Legen beginnt, wenn ein Gelege verlorengegangen ist. Sie hat es auf diese Weise schon auf ein Schock Eier im Jahre gebracht.

Bei Beginn der heißen Tage versäume man nicht, den Vögeln Trink- und Badegelegenheit zu bieten. Die Vögel werden sehr von Milbenungeziefer geplagt, so daß das Baden für sie eine Lebensnotwendigkeit ist. Wasserarme Gegenden sind darum auch vogelarm. Ein großer Blumentopfuntersetzer unter das tropfende Wasserleitungsrohr gesetzt, eine geringe Anstauung eines kleinen Wasserlaufs, im Notfalle eine flache Schale mit öfter erneuertem Wasser an schattigem Orte aufgestellt, genügen in den meisten Fällen. In Teichen, Mühlgräben und Flußläufen mit steilen Ufern können die Vögel meist nicht in das Wasser treten. Hier empfiehlt sich das Einsetzen kleiner Badeflösse, die sich ohne Schwierigkeiten herstellen lassen. Ein einfacher Holzrahmen wird durch einen Faden verankert, nachdem er mit einem Stück Dachpappe so lose bespannt ist, daß dieses einige Zentimeter untertaucht, auf der Pappe sich also ein flacher Tümpel befindet, der den Vögeln das Planschen ermöglicht. Eine derartige einfache Vorrichtung schützt die Vögel auch vor Überraschungen durch Raubzeug. Wer sich die geringe Mühe macht, wird sehr bald seine Freude an der großen Zahl der gefiederten Badegäste haben.

Gegen das Monatsende wird die Zeit der Kirschenreife sein, soweit sich das heute schon beurteilen läßt. Es kommt damit eine Zeit, wo man manche unserer nützlichen Vögel, namentlich die Stare, am liebsten zum Teufel wünschen möchte. Es sei wiederholt auf das nachstehend beschriebene, unbedingt sicher wirkende Scheuchmittel hingewiesen: Man stopfe ein Katzen- oder Kaninchenfell mit Stroh aus, stecke es auf eine entsprechende lange Stange und lehne diese so in oder an den Baum, daß es den Anschein hat, als ob ein Tier auf dem Baume säße. Der Baum wird von den Vögeln unbedingt gemieden, namentlich, wenn der Standort des Popanzes öfter gewechselt wird, möglichst täglich mehrmals. Erfolge erzielt man auch mit bunten Federmühlen und mit Scheuchmitteln aus Spiegelglassplittern, die in einen großen Kork oder im Notfalle auf eine große Kartoffel gesteckt und frei schwebend aufgehängt werden. Gering ist der Erfolg mit der bekannten menschlichen Figur, namentlich wenn man diese lange auf derselben Stelle stehen läßt; es ist öfter vorgekommen, daß der Sperling sein Nest darin aufgeschlagen hat. Auch die beste Scheuche wirkt nur dann, wenn ihr Standort möglichst oft gewechselt wird.

Klengel.

Bienenzucht.

Liebe Imkerfreunde! Die schönen Tage des Mai trugen wesentlich dazu bei, daß die Entwicklung unserer lieben Immen recht gut vorwärts ging. Heute, am 14. Mai, konnte ich zu meiner Freude wahrnehmen, daß die Mehrzahl meiner Völker, bedingt durch rechtzeitige Reizfütterung, zur Höhe emporgeklettert waren, so daß ich nach Wabenerneuerung bereits den Honigraum aufsetzen mußte. Das will schon viel heißen nach dem langen Winter! Nun, hoffentlich folgen keine Temperaturrückschläge, sonst ist es mit Tracht aus Raps und Obstblüte, die sich besonders bei Äpfeln, Kirschen und Pflaumen als aussichtsreich bezeichnen läßt, dahin. Die Trachtquellen öffneten sich sehr reich. — Nun kommt die Zeit, in der der Bien zur Geschlechtsreife kommt, das Schwärmen wird vorbereitet, man redet von der aufsteigenden Entwicklung des Biens. Die Erweiterung des Baues erfolgt aber erst, wenn die bereits vorhandenen Waben voll belagert sind. Ende Mai bis Anfang Juni erweitere ich meinen Bau dadurch, daß ich die Mittelwände (Kunstwaben) zwischen äußere Brut- und Deckwabe hänge. Später ist es auch möglich, ins Zentrum, zwischen zwei verdeckelte Brutwaben zu hängen. Den Honigraum gebe ich im allgemeinen erst frei, wenn am frühen Morgen die Bienen bis hinten die Beute belagern und die letzte Wabe zu glänzen anfängt. Wesentlich ist es nun, wenn man bei gleichgroßen Brut- und Honigraumwaben gedeckelte Brutwaben in den Honigraum über ein Absperrgitter hängt und dafür in den Brutraum eine größere Zahl Rähmchen mit künstlichen Mittelwänden zum Ausbauen gibt. Man erreicht dadurch, daß die Bienen den Honigraum schneller beziehen und zum Sammeln anregt, durch Ausbauen der Mittelwände im Brutraum den Schwarmtrieb aber wesentlich hinausschiebt oder gar verhindert. Mein Grundsatz ist von jeher der gewesen: im Bien fleißig Wachs erzeugen lassen.

Für uns Frühtrachtimker kommt das Wort, „ein Schwarm im Mai, ein Fuder Heu“ nicht in Betracht, denn fällt in diese Zeit ein Schwarm, dann ist es mit dem Honigsegen vorbei. „Ein am Bauen verhinderter Bien wird krank“, sagt Pfarrer Gerstung. Freilich muß man auch bedenken, daß auch der Bautrieb einmal im Bien nachläßt. Das kommt besonders vor, wenn die Königin nicht genügend Eier absetzen kann. Darum gib schwachen Völkern auslaufende Brut und hänge dafür leere Bruttafeln ein! In wenigen Stunden ist der vorhandene Schwarmtrieb verschwunden. Das Bauen beginnt sofort wieder. Auch durch Einhängen von Drohnenzellen oder offener Drohnenbrut wird der Schwarmtrieb verhindert.

Ich redete eingangs von Temperaturrückschlägen, die besonders eine gefährliche Störung bringen, denn wenn plötzlich Trachtpause eintritt, so fehlen dem Bien täglich 4—5 Pfund Nährstoff. Da heißt es am Tage Wasser und Abend ein warmes Honigfutter geben, ihn aber auch gut verpackt halten. Besonders seien Anfänger darauf aufmerksam gemacht, denn gewöhnlich sind die es, die viele schwache Völker haben, die aber die bald einsetzende gute Tracht nicht ausnutzen können.

Über das Schwärmen selbst habe ich im Vorjahr ausführlich berichtet. Wie man aber das Schwärmen verhindern kann, das sei in kurzen Sätzen berichtet:

1. Dulde vor allem keine Schwarmvölker auf deinem Stande, sondern züchte aus schwarmfaulen Völkern nach. Wie das zu machen ist, das ist schon mehrfach berichtet. (Königinnenzucht.)
2. Verstelle das Muttervolk mit der Hälfte Waben und der alten Königin und entferne alle Weiselzellen. Die andere Hälfte wird durch ganze Mittelwände ergänzt, alle Weiselzellen werden bis auf eine gänzlich zerstört.
3. Das verstellte Volk muß durch Füttern auf die Beine gebracht werden.

Zum Schluß einige Antworten auf gestellte Fragen:

a) Was ist ein Flugling?

Der Flugling ist ein Kunstschwarm, der dem Naturschwarm nachgebildet ist und aus $^3/_4$ Flugbienen und $^1/_4$ Hausbienen mit dazugehöriger Königin besteht. Er ist dem Naturschwarm (Vorschwarm) ebenbürtig.

b) Ist es ratsam, im Honigraum bauen zu lassen?

Im Honigraum lasse ich nicht gern bauen, da wir dadurch die Königin in den Honigraum locken. Richtige Baustelle ist das Brutnest neben der Pollenwabe. Im Honigraum sollen drohnenzellenfreie Waben verwendet werden.

c) Welche Bienenwohnung liefert den meisten Honig? Da ist schwer raten bei der Unmenge von Bienenwohnungen. Ich meine, die Bienenwohnung kann keinen Honig liefern. Jeder mag nach seiner Fasson imkern. Viele Punkte seien da angeführt, die zu bedenken sind: die Trachtquellen, die Witterung, die Tüchtigkeit des Imkers und zuletzt vielleicht die Wohnung. Wenn die Zaunspfähle honigen, dann bringt jede Wohnung reichen Honigsegen. Imkerheil!

Nebel.

Aus den Vereinen.

Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau.

Bezirks-Obstbauverein Klingenberg und Umg.

In der Bezirksversammlung am 3. März erstattete der Vorsitzende, Herr Pfarrer Kleinert, den Jahresbericht. In den Vorstand wurde Herr Gewerbelehrer Clemens, Berufsschulleiter in Colmnitz, gewählt. Die Rechnung 1927/28 wurde richtig gesprochen und dementsprechend der Kassierer, Herr Oberstraßenwart Langer, entlastet. Man wünscht dringend, daß entweder das Kalenderjahr oder das Geschäftsjahr für den gesamten Betrieb des Lannesverbandes und der Bezirksvereine gelten soll. Wählt man Letzteres, so muß das Aprilheft der Zeitschrift die Nummer 1 tragen. Der jetzige unklare Zustand bereitet mancherlei Schwierigkeiten in der Geschäftsführung. Man beschloß, von Thalacker und Schöffer in Leipzig große Tafeln herstellen zu lassen, die in bunten Bildern 6 Apfelsorten und 3 Birnensorten zeigen, die angebaut werden sollen. Diese Tafeln werden in den Schulen, Gemeindeämtern, Gasthöfen und sonst an öffentlichen Orten des Bezirks ausgehängt werden. Man hofft, auf diese Weise allmählich die Sortenzahl zu beschränken. Für den Frühling ist eine Wanderversammlung in Colmnitz, für den Sommer ein Ausflug nach Pillnitz und für den Herbst eine Wanderversammlung in Dorfhain geplant.

Bezirks-Obstbauverein Lengefeld.

Auf die am 3. März im Restaurant „Altreichskanzler" abgehaltene Versammlung konnte der Verein als eine gutbesuchte Veranstaltung zurückblicken. Der Vorsitzende eröffnete die Versammlung, indem er des kürzlich verstorbenen Baumschulenbesitzers Herrn Rüffer aus Hartmannsdorf bei Chemnitz gedachte, der dem Verein seit seiner Gründung in uneigennütziger Weise mit Rat und Tat zur Seite gestanden hat. Die Tagesordnung gliedert sich in Bekanntgabe von Eingängen und in einem Vortrage des Herrn Obstbauinspektors Ocklitz aus Chemnitz. Zum ersten Punkte gab der Vorsitzende den Bericht des verstorbenen Herrn Rüffer über unsere vom 11. November v. Js. abgehaltene Obstausstellung aus der „Zeitschrift für Obst- und Gartenbau" bekannt. Weiter berichtete der Vorsitzende über die letzte Kreisverbandssitzung in Chemnitz, sowie über einen Vortrag über Vogelschutz, der von dem Vogelschutzsachverständigen für den Freistaat Sachsen, Herrn Eisenbahnoberinspektor Klengel aus Meißen, im Bezirks-Obstbauverein Olbernhau im Januar abgehalten worden war. Ferner wurde auf die im Sächsischen Gesetzblatt erschienene Verordnung über die Verhütung der Ausbreitung des Kartoffelkrebses vom 3. Juli 1928 hingewiesen. Betreffs Ausbildung eines Obstbaumwärters nahm Herr Obstbauinspektor Ocklitz das Wort, indem er vorschlug, an einem Sonnabend und Sonntag noch in diesem Frühjahr einen Kursus über Schnitt, Umpfropfung und die wichtigsten Arbeiten im Obstgarten für die Mitglieder unseres Bezirks-Obstbauvereins abzuhalten, da sich doch die Anstellung eines Obstbaumwärters innerhalb unseres Vereines, der sich doch lediglich auf das Stadtgebiet Lengefeld erstreckt, keinesfalls verlohne. Diese Anregung wurde von der Versammlung als sehr zweckmäßig und nutzbringend begrüßt. Über Zeit und Ort der Abhaltung des Kursus ergeht nochmals Mitteilung. Für die nächste Veranstaltung, die eine Hauptversammlung sein soll, wird beschlossen, einen Filmvortrag über Sprengung mit Romperit zu hören, dem später noch die praktische Ausführung der Sprengungen von Baumgruben, Baumstubben, Findlingen usw. folgen soll. Hierauf erteilte der Vorsitzende dem Herrn Obstbauinspektor Ocklitz das Wort zu seinem inhaltsreichen und klaren Vortrage über „Schnitt und Umpfropfung unserer Obstbäume", der von der Versammlung mit großem Beifall aufgenommen wurde. Hieran schloß sich eine Aussprache, woran sich besonders Herr Förster Beyer vom Kalkwerk Lengefeld beteiligte, der als langjähriger Praktiker auf dem Gebiet des Obstbaues den Ausführungen des Vortragenden beipflichtete. Mit dankenden Worten für den Herrn Vortragenden und den zahlreich Erschienenen schloß Herr Lehrer Luckner die Versammlung.

Bezirks-Obst- und Gartenbauverein Coswig u. Umgeb.

In den Versammlungen am 12. Mai und 13. Mai wurden 2 verschiedene Schwenkregenapparate vorgeführt. Diese Apparate sind bis jetzt die idealsten Sprenger. Sie können durch den Verein zu ermäßigtem Serienpreis von Mitgliedern bezogen werden. Weitergabe an Nichtmitglieder ist nicht statthaft. Näheres durch den Vorsitzenden oder Herrn Füssel. — Vom Apfelblütenstecher befallene Blüten müssen abgepflückt und verbrannt werden. — Gegen den Spitzkopf kann jetzt mit Giften nicht mehr gespritzt werden, doch muß damit nach der Ernte wieder begonnen werden. — Die Geschäftsstelle der Genossenschaft wird in Zukunft von 3—5 Uhr nachmittags Geschäftszeit für den Verkauf haben. Bedarf an Dünge- und Futtermitteln sowie an Gartengeräten sollen nur bei der Genossenschaft gedeckt werden. Erdbeerfrüchte werden von der Genossenschaft am besten bezahlt. Wegen etwaiger Abholung der Früchte wende man sich an Herrn Mohn oder an die Geschäftsleitung. — Zur Sitzung der Arbeitsausschüsse am 1. Juni, abends 8 Uhr, im Wilhelmsbad möchten alle Ausschußmitglieder erscheinen und alle Vereinsmitglieder zur Versammlung am 8. Juni.

Bezirks-Obstbauverein Freiberg.

Am 6. März 1929 hielt der Bezirks-Obstbauverein Freiberg im Gasthaus „Zur Goldenen Pforte" seine erste Vorstandssitzung in diesem Jahre mit folgender Tagesordnung ab: 1. Jahresbericht und Rechnungslegung für 1928, 2. Mitgliedsbeiträge, 3. Hauptversammlung, 4. Verschiedenes. Es waren 5 Vorstandsmitglieder anwesend, 3 fehlten entschuldigt und 1 unentschuldigt. Der Jahresbericht wurde erstattet und die Jahresrechnung vorgetragen. Nach Kenntnisnahme wurde beschlossen, die Jahresrechnung der Hauptversammlung zur Richtigsprechung zu empfehlen und dem Kassierer Entlastung zu erteilen. Hinsichtlich der Mitgliedsbeiträge soll der Hauptversammlung vorgeschlagen werden, sie wieder in derselben Höhe wie im Vorjahre zu erheben. Die Hauptversammlung soll Sonnabend den 20. April 1929, nachmittags 3 Uhr in der Gastwirtschaft „Brauhof" abgehalten werden. Der neue Geschäftsführer des Kreisverbandes Chemnitz im Landesverband für Obst- und Weinbau, Herr Obstbauinspektor Ocklitz, Chemnitz, soll um Übernahme eines Licht-

bildervortrages gebeten werden. Da der für den vergangenen Herbst geplante Besuch der Obstplantagen der Schloßgärtnerei und Gartenbaulehranstalt in Pillnitz (vgl. Rundschreiben vom 15. April 1928) mangels Behanges der Obstbäume nicht zur Ausführung kommen konnte, soll der genannte Betrieb im Mai d. J. während der Baumblüte besucht und der Hauptversammlung vorgeschlagen werden, einen Teil des Fahrgeldes auf die Vereinskasse zu übernehmen. Schluß der Sitzung 1/2 8 Uhr.

▽

Bevorstehende Veranstaltungen.

Bezirks-Obstbauverein Boxdorf u. Umg.

Versammlung am Montag, den 17. Juni 1929, abends 8 Uhr in Zimmers Gasthof in Boxdorf. Zahlreiches Erscheinen sehr erwünscht. — Torfmull-Bestellungen werden an diesem Abend entgegengenommen. — Weitere Vorschläge für eine Wanderversammlung erbeten. — Am 9. und 16. Juni werden arbeitsfreudige Mitglieder vormittags im Pachtgarten erwartet.

Obst- und Gartenbauverein Helleran.

Sonntag, den 16. Juni, nachmittags 4 Uhr: Gartenbesichtigung. Treffpunkt: Gartensiedlung bei Herrn Du Chesne.

Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamische Düngung. Versammlung in der „Waldschänke" am Sonnabend, den 29. Juni, abends 8 Uhr.

Frühobstausstellung in Pillnitz.

Der Bezirks-Obstbauverein „Oberes Elbtal" in Niederpoyritz veranstaltet aus Anlaß seines 50jährigen Bestehens eine Frühobstausstellung. Sie findet **am 6. und 7. Juli** in Pillnitz statt, und zwar in Räumen, welche die Höhere Staatslehranstalt für Gartenbau mit Genehmigung des Sächsischen Wirtschaftsministeriums zur Verfügung stellt.

▽

Landesverband Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau.

Sonderobstschau zur Feier des 25jährigen Bestehens des Obstbauvereins Lehndorf am 27. Januar 1929 in Saara, Kreis Altenburg (Thür.).

Der Obstbauverein Lehndorf veranstaltete zur Feier seines 25jährigen Bestehens eine Sonderobstschau, die als recht gelungen bezeichnet werden kann. Nach dem vorjährigen geringen Erntejahr war man um so mehr erfreut, mitten im Winter noch so prächtige Früchte vorzufinden. Zum andern bezeugten die Früchte eine gute Obstbaumpflege und beste Aufbewahrung. Den geräumigen Saal der Wildenhoinschen Gastwirtschaft in Saara zierten drei lange Tafeln, auf denen das Obst aufgebaut war.

Zuerst ist die Ausstellungsabteilung des Herrn Louis Kluge, Gleina, zu erwähnen, die mit 14 nach amerikanischem Muster gepackten Kisten Obst der heutigen Forderung hiernach Rechnung trug. In Kisten eingeschichtet wurden gezeigt: Cox' Orangenrenette, Goldrenette von Blenheim, Gelber Edelapfel, Goldparmäne und Geflammter Cardinal. Ein schöner Obstkorb krönte die Abteilung. Ebenso lagen von ihm hergestellte Ringäpfel zur Schau aus.

Von dem auf den Tafeln zu sehenden Obst hatte Herr Kluge, Gleina, ebenfalls den größeren Teil ausgestellt. Diese Früchte fielen durch besondere Frische, Schönheit und Größe auf. An Apfelsorten sind davon zu nennen: Sehr gut erhaltene Gravensteiner und Kaiser Alexander, ferner Neuer Berner Rosenapfel, Zuccalmaglios Renette, Schöner von Pontoise, Gelber Edelapfel, Goldrenette von Blenheim, Minister von Hammerstein, Harberts Renette, Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Kaiser Wilhelm, Coulons Renette, Oberdiecks Renette, Pariser Rambourrenette, Cox' Orangenrenette, Rheinischer Krummstiel, Schöner von Boskoop u. a.; von Birnensorten: Herzogin von Paris, Pastorenbirne, Notar Lepin usw. Von Herrn Kluge waren außer den Kisten 101 Schalen Äpfel und 19 Schalen Birnen — 120 Schalen Obst vorgeführt. Hinzu kommen noch 136 Fruchtteller anderer Aussteller, so daß im ganzen 256 Schalen gezählt werden konnten. Von den übrigen Ausstellern, die mit recht schönen Früchten aufwarteten, sind u. a. zu nennen die Herren: P. Schellenberg, Löpitz, mit Goldrenette von Blenheim, Coulons Renette, Schöner von Boskoop, Goldrenette Freiherr von Berlepsch u. a.; Br. Kertscher, Gleina, mit Rheinischer Krummstiel, Zuccalmaglios Renette, Schöner von Boskoop, Kaiser Wilhelm u. a.; O. Gentsch, Lehndorf, mit Elise Rathke (Traueräpfel) u. a.; P. Gerth, Illsitz, mit Schöner von Boskoop, Goldrenette Freiherr von Berlepsch u. a.; Br. Heinig, Lehndorf, mit Schöner von Boskoop u. a.; Fl. Kurze, Lehndorf, mit Gelber Edelapfel, Pariser Rambourrenette, Schöner von Boskoop, Roter Eiserapfel u. a.; E. Donath, Lehndorf, mit Goldrenette von Blenheim, Baumanns Renette u. a.; Fr. Käßner, Selleris, mit Schöner von Boskoop, Ontario, Baumanns Renette, Gelber Bellefleur u. a. und A. Lösch, Saara, mit Harberts Renette u. a.

Nachstehend genannten Ausstellern wurden folgende Preise verliehen:

1. Louis Kluge, Gleina, für Gesamtleistung und Verdienste im Obstbauverein Lehndorf 1 Diplom der Kreislandwirtschaftskammer, Altenburg;
2. desgl. für Kistenobst Ehrenpreis der Riebeck-Brauerei, Altenburg;
3. desgl. für 120 Teller Obst Ehrenpreis der Dampfbrauerei, Ponitz;
4. Paul Schellenberg, Löpitz, 1. Ehrenpreis des Obstbauvereins Lehndorf;
5. Florus Kurze, Lehndorf, Ehrenpreis von P. Schellenberg, Löpitz;
6. Paul Gerth, Illsitz, Ehrenpreis von C. Zetzsche, Altenburg;
7. Bruno Kertscher, Gleina, Ehrenpreis von Paul Gerth, Illsitz;
8. Franz Käßner, Selleris, 2. Ehrenpreis des Obstbauvereins Lehndorf;
9. Edmund Donath, Lehndorf, Ehrenpreis der Dienstag-Gesellschaft, Saara;
10. Otto Gentsch, Lehndorf, 3. Ehrenpreis des Obstbauvereins Lehndorf;
11. Ewald Pohle, Lehndorf, } je einen Ehrenpreis
12. Albin Lösch, Saara, } von Louis Kluge,
13. Bruno Heinig, Lehndorf, } Gleina.

Kreisverein Arnstadt.

Die im „Schwan" abgehaltene Jahreshauptversammlung erfreute sich eines außerordentlich starken Besuches, ein Zeichen des regen Interesses der Landwirte für den Obstbau. — In Vertretung des Vorsitzenden, Herrn Landrat Pabst, welcher dienstlich verhindert und erst später kommen konnte, eröffnete der Geschäftsführer des Vereins, Herr H. Reinhardt, Plaue, die Versammlung, begrüßte die so zahlreich Erschienenen und erstattete sofort Jahres- bzw. Tätigkeitsbericht. Referent betonte besonders, daß dank des regen Interesses des Herrn Landrat Pabst nebst Kreisrat und Kreisamt der Obstbau durch den Kreisverein gefördert werden konnte. Die Tätigkeit der Ortsvereine war normal, doch überall bestrebt, vorwärts zu arbeiten. Vom Berichterstatter wurden 22 Vorträge

im Kreise, 2 in Erfurt, davon 10 mit Lichtbildern, gehalten. Ferner wurden 5 Obstsortier- und Verpackungskurse abgehalten mit ca. 100 Teilnehmern, 1 Sprengkursus mit 14 Teilnehmern, 6 Baumwärter- und Veredlungskurse mit 73 Teilnehmern. Für die Straßenwärter der Staatsstraßen 5 Veredlungs- und Schädlingsbekämpfungskurse. Drei veranstaltete Obstverwertungskurse — gärungslose Fruchtsaftbereitung — waren sehr gut besucht und fanden großen Anklang. Allgemein wurde der Wunsch geäußert, diese Kurse 1929 noch in größerem Maßstabe fortzusetzen. Auch Neupflanzungen von Obstbäumen wurden im Kreise reichlich ausgeführt, u. a. ein Obstversuchsgarten des Obstbauvereins Gehren. — Leider treiben sich auch hier im Kreise immer noch gewissenlose Händler und Hausierer herum, welche alle möglichen Sorten verbreiten, zum Schaden der Allgemeinheit. Recht erfreulich ist es, berichten zu können, daß sowohl von Gemeinden als auch von Privaten die Schädlingsbekämpfung mehr als bisher betrieben wird, auch mit der Baumpflege sieht man guten Fortschritt. Da wir keinen Mangel im Absatz unseres Obstes haben, können wir auch vermehrt anpflanzen, auch in Lagen, wo gutes Tafelobst weniger rentabel ist leichtragende Mostsorten. Hoffen wir nun, daß uns 1929 einen reicheren Obstsegen beschert als 1928, so daß wir unsere Obstmärkte, welche vor dem Kriege so großen Anklang fanden, wieder aufnehmen können im Interesse der Verbraucher und Erzeuger. Wir sollen ferner bemüht sein, bei Neupflanzungen nur bestes Pflanzenmaterial aus Berufsbaumschulen zu verwenden, die Baumgruben möglichst sprengen, in gute lockere Komposterde pflanzen, damit die jungen Bäume gleich freudig weiterwachsen, älteren Bäumen die dem Boden entnommenen Nährstoffe wieder zuführen, Stamm und Krone pfleglich behandeln, Schädlingsbekämpfung gründlich durchführen und Vogelschutz betreiben; nur so werden wir gut ausgebildete Früchte ernten, welche dem Auslandsobst nicht nachstehen. Dafür erhöht der Erzeuger seine Einnahmen, verbessert seinen Betrieb und fördert somit die deutsche Wirtschaft im allgemeinen. Um den deutschen Markt wieder zurückzugewinnen, müssen wir für gutes Handelsobst sorgen und jeder Deutsche sollte, um seine Gesundheit zu erhalten, statt aus Südfrüchten hergestellten Apfelsinensaft, deutschen Süßmost-Naturreinen-Apfelsaft genießen und jeder sollte sich wohl zu Herzen nehmen: „Deutsche, kauft und eßt nur deutsches Obst und Gemüse!" Das Vorgetragene wurde durch reichen Beifall belohnt. — Zum Kassenbericht: Einnahme 530,19 RM., Ausgabe 266,13 RM., so daß eine Gewährschaft von 264,06 RM. verblieb. Zu bedauern sei, daß noch eine größere Anzahl Gemeinden dem Kreisverein fernstehen und wird der Hoffnung Raum gegeben, daß auch diese die Vorteile erkennen werden und ihren Beitritt erklären. — Die Rechnungen wurden von zwei Herren geprüft und dem Geschäftsführer unter Ausdruck des Dankes Entlastung erteilt. — Herr Fabrikant Rausch, Langewiesen, hielt sodann einen mit großem Beifall aufgenommenen Vortrag über praktischen Vogelschutz und zeigte dabei seine neuen Nist- und Futterhöhlen, welche außerordentlich praktisch sind und allgemein Verwendung finden sollten. Wie bekannt, müssen die Nisthöhlen zumindest einmal im Jahre gereinigt werden, was aber bei den bisherigen Berlep'schen Höhlen große Mühe verursachte und sehr zeitraubend war, während bei System „Rausch" die Arbeit in wenigen Sekunden geschehen ist. Es ist zu erwarten, daß sich die neuen Höhlen bald allgemein einführen werden. — Inzwischen war Herr Landrat Pabst erschienen und übernahm den Vorsitz, begrüßte die zahlreichen Anwesenden und dankte Herrn Rausch für seine trefflichen Ausführungen. Bei der folgenden Aussprache wurde gewünscht, den Sperber nicht aufkommen zu lassen, da er ein Störenfried und Verscheucher bzw. Vernichter der Singvögel sei. Auch der Vogelfang wurde verdammt und versprach Herr Landrat, was in seiner Macht stehe, diesen Schäden mit den ihm zu Gebote stehenden Mitteln entgegenzutreten. — Es erhält nun Herr Oberlehrer a. D. Edm. Möller zu seinem Vortrage „Der kleinen Biene Wichtigkeit im ländlichen Leben" das Wort. Hochinteressant waren die Ausführungen. Hier erfuhr jedermann, daß die Ernten des Landwirts, Obstbauers und Gärtners ohne die Befruchtung der Blüten durch die Biene recht gering ausfallen würden. Man kann beobachten, je weiter die Obstbäume vom Bienenstande stehen, desto geringer die Fruchtbarkeit, besonders bei Sorten und Arten, welche auf Fremdbestäubung angewiesen sind. Wenn sich auch Sorten durch den Wind bestäuben, so geschieht es doch nicht so vollkommen als durch die Biene, folglich bringt sie unberechenbare Werte. Die Bienenzucht müsse beim Landwirt, Obstzüchter und Gärtner allgemein eingeführt und intensiv betrieben werden. Ein Bienenhaus vervollständigt den Obstgarten und das Bauerngehöft. Obstbau steht und fällt mit der Imkerei. Viele interessante Beispiele führte Herr Möller an und gern hätte man seinen trefflichen Ausführungen gelauscht, wenn nicht die Zeit zu rasch fortgeschritten wäre und noch ein Vortrag auf der Tagesordnung stand. Lebhafter Beifall wurde dem Vortragenden gezollt und besonderer Dank durch den Vorsitzenden ausgesprochen. — Dann wurde uns durch Herrn Geschäftsführer Moeller, Schaala, durch Lichtbilder die neu eingerichtete Thür. Obstverwertungsanstalt Schaala gezeigt. Höchst interessant ist der Werdegang vom geringen, minderwertigen Apfel bis zum köstlichen, wohlschmeckenden, gut bekömmlichen, goldklaren Produkt. Das sogenannte flüssige Obst soll uns ein Volksgetränk werden; hier ist noch der für die Gesundheit so außerordentlich wichtige Fruchtzucker und das Nährsolz erhalten geblieben, anders als bei den Fruchtweinen, wo dies alles durch die Vergärung verlorengeht. Herr Moeller richtete an alle die Bitte, Mitglieder der Thüringer Obstverwertungsgenossenschaft Schaala zu werden, wodurch die Wirtschaftlichkeit des heimischen Obstbaues gehoben wird. Nur so wird der Obstbau Vielen ein willkommener, der Landwirtschaft ein rentabler und den wenigen ein gesicherter Erwerbszweig werden. Von Zuhörern und Vorstand wurde Herrn Moeller herzlichst gedankt. — Ergänzung des Vorstandes: Es schieden aus Herr Andreß, Sülzenbrücken und Herr Lencer, Holzhausen. Herr Andreß wurde wiedergewählt, Herr Apel, Stadtilm, neu; beide Herren nahmen die Wahl an. — Die Firma Reinhardts Obstkulturen Kleinbreitenbach, Herr Erich Reinhardt, stellte herrliche Früchte vom Kreis-Obstsortiment aus. Sorten für Straßen: Ontario, Dülmner Rosenapfel, und für rauhe Lagen noch Danziger Kantapfel, für Gärten und Plantagen noch außer vorgenannten Jakob Lebel und Schöner von Boskoop. Um die Haltbarkeit des Ontario zu zeigen, war noch eine herrlich gefärbte Frucht der Ernte 1927 ausgestellt. Der Aussteller betonte besonders, daß man so farbenschöne Früchte ernte, wenn entsprechend gedüngt und Schädlingsbekämpfung betrieben würde. Eine sehr gute Ausstellung brachte die Spezialfirma für Schädlingsbekämpfung Fritz Reinhardt, Arnstadt, Fürstenberg 1: Spritzen, Spritzmittel, Schneidewerkzeuge bester Qualität wurden gezeigt. — Recht befriedigt gingen die Versammlungsteilnehmer ihrer Heimat zu, mit dem Wunsche, bald wieder eine so interessante Versammlung veranstalten zu wollen.

Winterobstschau der Kreislandwirtschaftskammer gelegentlich der Landwirtschaftlichen Woche am 6. und 7. Februar 1929 in Altenburg, „Preußischer Hof".

Wenn die diesjährige Winterobstschau der Kreislandwirtschaftskammer Altenburg in ihrer Größe infolge des letzten geringen Erntejahres hinter der vorjährigen zurückstand, so hatte sie doch im Verhältnis von verschiedenen Züchtern eine gute Beteiligung erfahren. Der Zweck, den zur Landwirtschaftlichen Woche anwesenden Landwirten und Obstzüchtern besonders gute anbauwürdige Winterkernobstsorten vorzuführen und die Obstverpackung nach amerikanischer Art weiter bekannt zu machen, war voll erreicht worden. Den städtischen Obstfreunden und Hausfrauen wurde ferner Gelegenheit geboten, noch gutes deutsches Winterobst bei den Züchtern zu erstehen, wovon reichlich Gebrauch gemacht wurde. Der Besuch war an beiden Tagen ein sehr guter.

Von den ausstellenden Obstzüchtern des Kreises Altenburg ist in erster Linie Gutsbesitzer E. Heitzsch, Pontewitz, zu nennen, der mit 30 Kisten bester Tafeläpfel, nach amerikanischem Muster verpackt, vertreten war. Als Sorten führte er besonders die Champagner Renette, Schöner von Boskoop, Osnabrücker Renette, Cox Orangenrenette u. a. vor. An zweiter Stelle trat in dieser Abteilung L. Kluge, Gleina, mit 15 Kisten Äpfeln gleichguter Packung mit Cox' Orangenrenette, Schöner von Boskoop, Goldrenette von Blenheim, Gelber Edelapfel u. a. hervor.

Mit Obst in Schalen beteiligten sich an der diesjährigen Winterobstschau die Pomologische Gesellschaft Altenburg, Obstbauverein Dreußen, desgl. Lehndorf, Lohma/L. und Treben. Am stärksten war der Obstbauverein Lehndorf vertreten, dessen Mitglied L. Kluge, Gleina, allein 120 Schalen Dauerobst edelster Güte und bester Sorten zur Schau brachte. An Apfelsorten sind von letzterem u. a. zu erwähnen: Goldrenette von Blenheim, Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Cox' Orangenrenette, Schöner von Boskoop, Coulons Renette, Zuccalmaglios Renette, Kaiser Wilhelm, Rheinischer Krummstiel, Gelber Edelapfel, außerdem von Herbstäpfeln 12 Schalen Gravensteiner und von Birnen u. a. Gräfin von Paris. Ihm schloß sich an Fl. Kurze, Lehndorf, mit Schöner von Boskoop, Gelber Edelapfel, Roter Eiserapfel u. a.

Von der Pomologischen Gesellschaft, Altenburg, stellten aus: G. Maeder: Ontario, Baumanns Renette u. a.; G. Kunze: Cox' Orangenrenette, Zuccalmaglios Renette, Schöner von Boskoop, Goldrenette von Blenheim, Ananasrenette u. a., desgleichen von Birnen: Großer Katzenkopf (Kochbirne), Olivier de Serres u. a.; O. Kunze: Goldrenette v. Blenheim, London Pepping und Winterdechantsbirne; Th. Nitzsche: Schöner von Boskoop, Gelber Richard, Gelber Edelapfel und Königsapfel; Fl. Schmidt: Parkers Pepping, Roter Eiserapfel u. a.

Vom Obstbauverein Lohma/L. waren nur 2 Aussteller zugegen, dafür boten sie aber größere Mengen von Früchten. Es kommen in Frage: K. Hoffmann, Boderitz, mit Oberdiecks Renette, Minister von Hammerstein und einem ansprechenden rotfarbigen Sämling; ferner A. Mahn, Boderitz, mit Schöner von Boskoop und Bismarckapfel.

Der Obstbauverein Dreußen stellte verschiedene Einzelsorten aus. Darunter von H. Fischer, Gosel: Baumanns Renette u. a.; Märtens, Gosel: Goldrenette von Blenheim u. a.; Töpfer, Gosel: Apfel aus Croncels; Töpfer, Ponitz: Schöner von Pontoise; Gemeinhardt, Frankenhausen: Zuccalmaglios Renette u. a.

Radikale Unkrautvertilgung

auf Wegen, Sportplätzen, Friedhöfen, Eisenbahnstrecken usw.
durch
»FORMIT«
Viel billiger als Hacken und Jäten!
Nicht giftig. Keine Gefahr für Menschen und Tiere.
CHEMISCHE FABRIK LUDWIG MEYER MAINZ

Vom Obstbauverein Treben. O. Kretzschmar, Haselbach: Schöner von Boskoop; O. Trenkmann, Plottendorf: Schöner von Boskoop, Gelber Edelapfel u. a.; R. Fleck, Serbitz: Schöner von Boskoop, Cox' Orangenrenette; R. Sparborth, Fockendorf: Schöner von Boskoop.

Im ganzen waren 45 Kisten und 245 Schalen Obst zusammengetragen. — Alle mitgeltenden Obstzüchter hatten gewetteifert, die Winterobstschau mit schönen Früchten wertvoller Sorten anzureichern, ihnen wird dafür für ihre Bemühung von der Kreislandwirtschaftskammer Altenburg besonderer Dank ausgesprochen.

Thüringer Obstverwertungsgenossenschaft Schaala-Rudolstadt e. G. m. b. H.

Die erst im September 1928 neugegründete Thüringer Obstverwertungsgenossenschaft Schaala-Rudolstadt war am 24. Februar zu ihrer 2. Hauptversammlung in Rudolstadt versammelt. Nur 15 eifrige Förderer des heimischen Obstbaues hatten damals als Genossen sich zusammengefunden und die Gründung der Genossenschaft durchgeführt. Es geschah dies nicht ohne Schwierigkeiten, denn alsbald tauchten überall Gegner auf, die die junge Gründung heftig bekämpften. Aber die kleine Schar Mutiger ließ sich nicht beirren in der Verfolgung des festgefaßten Zieles. Ein alle beseelender starker Wille überwand alle Schwierigkeiten. Man war anfangs der Meinung, daß man, nachdem sehr gut geeignete Gebäude mit reichlichem Raum und besten Kellern auf längere Zeit gemietet waren, mit Ruhe und Bedacht den Ausbau des Werkes im Laufe des Jahres vornehmen und im Herbst 1929 in Betrieb nehmen wollte. Das Vorhaben war um so berechtigter, da in Thüringen nur eine geringe Obsternte zu erwarten war. Aber es kam anders. Die erforderlichen baulichen Veränderungen waren

ausgeführt; die Ingenieure und Monteure erklärten, bis zum 25. Oktober das Werk betriebsfertig zu haben, und da auch wider Erwarten Lieferungsangebote aus den Kreisen der Obstbauer eingingen, so beschloß man die Betriebseröffnung.

Am 25. Oktober kam Bewegung in die bisher starren Maschinen. Wie werden Landwirte und Obstbauer, Vereine und Gemeinden sich zu dem neuen Unternehmen stellen? Werden sie ihm die erwünschte Unterstützung und Förderung zuteil werden lassen. Das waren Fragen, die uns von anfang an bewegen mußten. Die heutige 2. ordentliche Generalversammlung der Mitglieder der Obstverwertungsgenossenschaft hat die Antwort auf diese Fragen gegeben.

Eine recht stattliche Zahl von Genossenschaftsmitgliedern kann kurz nach 11 Uhr durch den um die Gründung und bisherige Entwicklung der Genossenschaft sehr verdienten ersten Vorsitzenden, Herrn Landrat Hertel, Rudolstadt, begrüßt werden. Es wird festgestellt, daß die Versammlung satzungsgemäß einberufen ist. Auf Vorschlag des Vorstandes wird Herrn Rittergutsbesitzer Reichardt, Kauern, Mitglied des Aufsichtsrates, die Leitung der Versammlung übertragen. Durch Umfrage ergibt sich, daß alle Anwesenden Mitglieder der Genossenschaft sind.

Die Versammlung nimmt zunächst den Bericht des Geschäftsführers Herrn Möller entgegen. Er führt aus: Die Förderung, die der Obstbau in den letzten 10 Jahren von den berufenen Stellen erfahren hat, ist erfreulich und muß anerkannt werden. Aber die Weiterentwicklung des heimischen Obstbaues litt zuletzt unter einer Hemmung, für die es keine Beseitigung zu geben schien; das war die ganz unzureichende Verwertung der großen Mengen von minderwertigem Obst. Wir waren alle freudig überrascht, als auf der Tagung des Landesvereins Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau im Dezember 1927 der Verbandsvorsitzende uns durch ausführlichen Vortrag mit der Verwertung des minderwertigen Obstes zwecks Gewinnung von Süßmost auf kaltem Wege mittels des Entkeimungsfilters bekannt machte. Eine solche Obstverwertungsstelle zu besitzen war aller Wunsch, dessen Erfüllung mit der Gründung unserer Genossenschaft am 3. September Wirklichkeit ward. Der Betrieb des Werkes wurde am 26. Oktober eröffnet und dauerte bis 28. November. In dieser Zeit sind über 1700 Zentner Mostobst verarbeitet worden. Daraus sind gekeltert 42 000 Liter Süßmost und 3000 Liter Apfelwein.

Die Meldungen zur Genossenschaft sind namentlich in letzter Zeit recht zahlreich eingegangen. Gemeldet sind 517 Genossen; davon sind 217 in das Genossenschaftsregister eingetragen. Besonders erfreulich ist die Tatsache, daß mehrere Thüringer Kreise die Sache durch Zeichnung von Geschäftsanteilen kräftig unterstützen. Der Ankauf von Fässern, Flaschen, Apparaten, Maschinen, Obst usw. hat, soweit er nicht aus dem vom Reich überwiesenen verlorenen Zuschuß von 50 000 RM. hat gedeckt werden können, die Aufnahme einer kurzfristigen Schuld von 55 000 RM. nötig gemacht. Ihr steht als Gegenwert die oben genannte Produktion gegenüber. Die letzte vorgenommene Kontrolle des gelagerten Süßmostes (42 000 Liter) hat alle Fässer als keimfrei ergeben.

Die im Anschluß an den Vortrag des Geschäftsberichts aus der Versammlung gestellten Fragen fanden durch die Versammlungsleitung Erledigung. Die Versammlung hatte weiter Ergänzungswahlen zum Vorstand und Aufsichtsrat vorzunehmen. Bisher setzten sich beide aus der gesetzlich geringsten Zahl von Mitgliedern zusammen. Man beschließt, den Vorstand von 2 auf 5, und den Aufsichtsrat von 3 auf 9 Mitglieder zu erhöhen. Die schriftlich ausgeführte Wahl hatte folgendes Ergebnis: in den Vorstand treten ein die Herren: Münster und Vielweber, Gera, und Wagner, Beulwitz; dem Aufsichtsrat gehören zu die Herren: Böhme, Weida, Rasch, Saalfeld, Reinhardt, Arnstadt, Thomas, Rudolstadt, Oßwald, Roda, Schmidt, Jena. Im Anschluß an die Versammlung fand eine Besichtigung des Werkes statt. Sie hat gewiß alle in höchstem Maße befriedigt. Möge das Unternehmen wachsen und gedeihen unter stets starker, zielsicherer Führung zum Segen des Thüringer Obstbaues.

Obst- und Gartenbauverein Waltershausen und Umg.

Am 25. Februar 1929 wurde der Obst- und Gartenbauverein für Waltershausen und Umgebung gegründet, die Monatsversammlungen finden jeden ersten Mittwoch im Monat im Arnstädter Hof statt.

Obstbauverein Mohlsdorf, Reudnitz und Umgebung.

Am 14. April hielt unser Verein seine diesjährige Hauptversammlung ab. Es galt eine reichhaltige Tagesordnung zu erledigen. Anwesend waren 36 Mitglieder.

Nach Erstattung eines kurzen Jahresberichtes, währenddessen die Rechnungsprüfung erfolgte, wurde dem Kassierer Entlastung erteilt. Die Beschlußfassung über die vor Versammlungsbeginn besichtigte, bis jetzt auf Reudnitzer Gemeindeareal sich befindliche Baumschule des Vereins zog sich etwas in die Länge und rief eine lebhafte Debatte hervor. Das Verhalten der Gemeinde Reudnitz, die bei ihrem im vergangenen Jahre vorgenommenen Schulbau einen Teil der Einfriedigung ohne weiteres beseitigen ließ, sodaß im Winter die ganze Pflanzung durch Hasenfraß zerstört wurde, wurde scharf kritisiert. Da die Gemeinde Reudnitz außerdem auf Räumung der Anlage drängte, war es kein Wunder, daß der Antrag, die Baumschule aufzugeben, einstimmige Annahme fand. Hierdurch können nunmehr auch die sich so notwendig machenden Schulgärten auf diesem Grundstück angelegt werden. Für den Verein dürfte durch die Aufhebung der Baumschule die Quelle vielen Verdrusses und Ärgers endgültig beseitigt sein. Den Mitgliedern wurde es überlassen, sich von den noch verwendbaren Wildlingen soviel zu holen, wie sie brauchen können.

Die sich notwendig machenden Neuwahlen erbrachten: 1. Vors. Herr E. Scheffel-Reudnitz, 2. Vors. Herr Aug. Voigt-Mohlsdorf, Schriftführer Herr Ernst Dietz-Reudnitz, Stellvertr. Herr R. Schumann-Reuth und als Kassierer Herr Osw. Schaarschmidt-Reudnitz. Die Aufnahme des Naturheilvereins Herrmannsgrün als korporatives Mitglied wurde einstimmig beschlossen. Die vom Kreisverein unentgeltlich gelieferten Reiser der Kreisobstsorten wurden an 3 Herren verteilt, die sich verpflichteten, die sich nötig machenden Umveredelungen vorzunehmen. Es kommen in Frage für Roosdorf, Herrmannsgrün, Mohlsdorf und Reudnitz Herr Max Voitzsch-Herrmannsgrün, für Kahmer Herr Grünler-Kahmer und für Gottesgrün und Reuth Herr Tröger-Reuth. Herr Scheffel gab noch einige Fingerzeige für das Umveredeln. Hoffen wir, daß recht reger Gebrauch, besonders von unseren Landwirten, hiervon gemacht wird.

▽

Kleine Mitteilungen.

Weinbau-, Versuchs- und Lehranstalt Schloß Hoflößnitz.

Der zweite Teil des Weinbau-Lehrganges, der am 31. Mai und 1. Juni stattfinden sollte, ist wegen des späten Frühjahres auf Freitag, den 14. und Sonnabend, den 15. Juni verlegt worden.

Geschäftliches.

Auszeichnung.

Die vor einigen Tagen beendete Süddeutsche Gastwirtsmesse war u. a. mit einer Sonderschau in hydr. Obst- und Traubenpressen bzw. kompletten Anlagen zur Gewinnung von Obst- und Traubenweinen beschickt. Die Lieferantin derartiger Maschinen ist die Maschinenfabrik J. Dieffenbacher Söhne, Eppingen (Baden), deren Erzeugnisse in Anerkennung hervorragender Leistungen mit der Goldenen Medaille ausgezeichnet wurden.

Man sollte es nicht für möglich halten,

daß Garten- und Parkwege zum Teil noch mit Spaten und Hacke vom Unkraut gesäubert werden, obwohl es Mittel gibt, die diese langwierige und teure Arbeit in wenigen Minuten verrichten. Das bekannteste und erwiesenermaßen radikalste Präparat ist „Unkraut-Ex" der Chemischen Fabrik Stolte & Charlier, Hamburg 15, weil es auch die Wurzeln der Unkrautpflanzen restlos vernichtet und die Wege bzw. Einfassungen nicht beschädigt. Die Anwendung von „Unkraut-Ex" ist einfach und sehr billig, so daß jeder Gartenbesitzer, der „Unkraut-Ex" benutzt, eine Menge Geld spart. Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen.

Prospekte versendet die herstellende Firma auf Wunsch kostenlos.

Wir verweisen auf das Inserat in dieser Nummer.

Schwefelkohlenstoff im Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Schon seit Jahrzehnten wird in großen Teilen der deutschen Weinbaugebiete, besonders in der Rheinpfalz, Schwefelkohlenstoff nicht nur zu erfolgreicher Bekämpfung der Reblaus, sondern auch, und zwar in erster Linie, zur Aufhebung der Bodenmüdigkeit benutzt.

Dieser Eigenschaft des Schwefelkohlenstoffs kommt erhöhte Bedeutung zu, weil sie dem Winzer die Möglichkeit gibt, alte Weinberge mit geringer werdendem Ertrag auszuhacken und schon im nächsten Jahre wieder mit neuen Reben zu besetzen. Die Behandlung des gerodeten Stücks mit Schwefelkohlenstoff ersetzt die Brache, den Zwischenfruchtbau, und die jungen Reben wachsen auf dem Stück, das sonst mehrere Jahre hätte brachliegen müssen, oder höchstens mit anderen Früchten (Kartoffeln oder Klee) hätte bepflanzt werden können, gut an, ja sie zeigen bald einen viel besseren Stand, als die nicht mit Schwefelkohlenstoff behandelten.

Es ist erklärlich, daß die geschilderten Eigenschaften des Schwefelkohlenstoffs auch dazu anregen, ihn im Obst- und Gemüsebau zu verwenden.

Die wirklich rationelle Ausnützung der Kulturflächen im intensiven Obst- und Gemüsebau läßt auch hier oft den eigentlich für den Wohlstand der Kulturen unbedingt notwendigen Fruchtwechsel nicht zu. Die Folgen sind Verringerung der dem Wachstum günstigen Bodenbakterien, Ausbreitung der Pflanzenschädlinge und damit trotz allen Düngens immer geringer werdender Ertrag.

Hier hilft die Behandlung des Bodens mit Schwefelkohlenstoff. Seine Wirkung auf die Bodenbakterien ist überraschend. Die nützlichen schädigt er kaum, sondern hemmt nur auf kurze Zeit ihre Tätigkeit, die nachher mit um so größerer Energie wieder einsetzt. Auf die schädlichen wirkt er radikal abtötend.

Auf dem behandelten Boden zeigen die Pflanzen alsbald eine kräftige Wurzelentwicklung und setzen dann frühzeitig und in vermehrter Zahl Früchte an.

Praktische Großversuche haben ergeben, daß bei gleichzeitiger sachgemäßer Düngung die Erträgnisse sich durch Schwefelkohlenstoffbehandlung des Bodens um 25—35 % erhöhen ließen.

Der Schwefelkohlenstoff wird in den Boden gebracht, indem man je nach der Güte des Bodens in größeren oder kleineren Abständen mit einem spitzen Rundeisen Lö-

Ungiftig!

Einfache, billige Anwendung
Kein lästiges, mühsames u. zeitraubendes Jäten
Keine teuren Arbeitslöhne

Unentbehrlich für:
Gartenwege, Parkanlagen, Friedhöfe, Spiel- und Sportplätze

Nach Begießung der verunkrauteten Stellen mit Hedit-Lösung stirbt das Unkraut innerhalb einiger Tage ab. Im allgemeinen jährlich nur eine einmalige Behandlung erforderlich

Venetan

gegen **Blattläuse**

Im Freiland und Gewächshaus

I. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft
Verkaufs-Abteilung Schädlingsbekämpfung
Bayer-Meister-Lucius Leverkusen am Rhein

cher von ca. 20 cm Tiefe stößt, diese Löcher werden durch einen Trichter mit Schwefelkohlenstoff gefüllt und zugestampft. Die Schwefelkohlenstoffdämpfe sind schwerer als die Luft und durchdringen nun den ganzen Boden. Dieser kann nach etwa 8 Tagen, wenn der Schwefelkohlenstoffgeruch verschwunden ist, bepflanzt werden.

Bei der Arbeit mit Schwefelkohlenstoff muß größte Vorsicht beachtet werden, da er sehr feuergefährlich ist, und seine Dämpfe mit Luft gemischt hoch explosiv sind. Also darf auf keinen Fall Feuer in die Nähe kommen oder bei der Arbeit geraucht werden.

Näheres über Preise und Lieferungsbedingungen, sowie ausführliche Drucksachen über die Anwendung sind durch die Schwefelkohlenstoff-Verkaufsgesellschaft m. b. H. Frankfurt a. Main, Gallusanlage 2, erhältlich.

Zur Erdflohbekämpfung.

Der Schaden, der durch den Erdfloh alljährlich angerichtet wird, geht in die Tausende. Daher ist man neuerdings immer mehr dazu übergegangen, diesem gefräßigen Schädling energisch zu Leibe zu rücken. Versuche mit verschiedenen im Handel befindlichen Mitteln haben gezeigt, daß das Queria-Pulver der Firma Otto Hinsberg in Nackenheim das wirksamste und zugleich billigste Mittel ist. In dem Ergebnis über die Versuche, die im Jahre 1928 von Herrn Obst- und Weinbau-Inspektor Schilling in Geisenheim durchgeführt worden sind, heißt es u. a.:

„Da die Landwirte in .... viel über Erdflohschaden klagten, führte Herr Landwirt E. K. dort auf meine Veranlassung in diesem Jahre einen Erdflohbekämpfungsversuch mit drei verschiedenen Erdflohpulvern aus. Die Pulver wurden mit einem Weinbergs-Schwefelverstäubungsapparat verstäubt, was sehr schnell und gut ging; die Pflanzen wurden zehnmal behandelt. Bei einer Besichtigung am 12. Juni 1928 ergab sich, daß die mit Queria-Pulver behandelten Pflanzen am besten stehen und vollkommen gesund sind. In den Nachbargärten sind wie alljährlich alle Kohl- und Erdkohlrabenpflanzen von den Erdflöhen zerfressen worden ...."

Queria-Pulver ist zu beziehen durch die Firma Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rhein. (Siehe auch Anzeige in dieser Nummer.)

Der heutigen Nummer unserer Zeitschrift liegt ein Prospekt der Fa. **A. Langer** in **Auerbach** i. Vogtl. über Harmonikabetten bei, auf den wir unsere Leser aufmerksam machen.

▽

Bücherschau.

Taschenbuch für den sächsischen Gemeindeverordneten von R. Schulze, Bürgermeister in Rötha. Verlag C. Heinrich, Dresden. Preis 2 RM. Von 10 Stück ab 1,70 RM.

Gewiß sind in den Reihen unserer Leser Gemeindeverordnete, für die das Büchlein ein unentbehrlicher Ratgeber sein wird.

Vom gesunden und kranken Herzen von Univ.-Prof. Dr. Kerschensteiner, München, 122 Seiten, 18 Abbildungen. Preis geb. 1,85 RM. Max Hesses Verlag, Berlin-Schöneberg.

Nach einer kurzen anatomischen Einleitung bespricht der bekannte Münchener Herzspezialist die einzelnen Formen der Herzkrankheiten (Klappenfehler, Entzündungen), verbreitet sich über die Gefäßerkrankungen, unter denen die Arterienverkalkung zu den zum Teil mit Unrecht gefürchtetsten gehört, bespricht die Folgezustände und Beschwerden der Herzkrankheiten (Atemnot, Herzbeklemmung, Pulsunregelmäßigkeiten usw.) und behandelt erschöpfend die Ursachen der Herzstörungen, wie Gelenkrheumatismus und Gifte (Alkohol, Tabak, Kaffee usw.). Ein eigenes Kapitel ist der so häufigen Neurasthenie und Folgeerscheinungen gewidmet. Den Beschluß bilden beherzigenswerte Ratschläge, als Frucht langjähriger Erfahrung. Ein empfehlenswertes Buch. S.

Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. Von Prof. Dr. F. Muth. Mit 117 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey in Berlin SW 11, Hedemannstr. 28 und 29. Steif broschiert 1,50 RM. (20 Stück 25 RM.)

Das auf Veranlassung des Preußischen Ministeriums für Landwirtschaft, Domänen und Forsten von dem in der Fachwelt weitbekannten Wissenschaftler verfaßte, reichbebilderte Buch gibt eine kurze, leichtverständliche Übersicht über den Weinbau und die Weinbehandlung. Es will das Verständnis für die Praxis des Weinbaues in weiteren Kreisen fördern und den Winzern die Voraussetzungen zum erfolgreichen Weinbau vermitteln. Eine Fülle von Material ist in dem wohlfeilen Buche zusammengetragen, das die weiteste Verbreitung in allen am Weinbau interessierten Kreisen verdient.

Dr. **A. v. Borosini: Rohe Zukost.** Die goldene Mittelstraße. 165 Rohkostrezepte für Sommer und Winter. 62 Seiten. (Dresden, E. Pahl). 1 RM.

So fern es dem Verfasser liegt, die Hausfrauen etwa grundsätzlich zur Rohkost überreden zu wollen, so will er ihnen doch die Ergebnisse neuzeitlicher Ernährungsforschung praktisch zunutze machen, die den Wert der roh genossenen Früchte und Gemüse für die Förderung der Gesundheit je länger je mehr erkannt hat. Auf Grund seiner langjährigen Erfahrungen bietet er eine reiche Auswahl erprobter Vorschriften, die auch den verwöhnten Feinschmecker voll zu befriedigen recht wohl geeignet erscheinen. Die weiteste Verbreitung des Büchleins könnte zur Förderung des heimischen Obstbaues sehr viel beitragen.

„Am Scheidewege". Berufsbilder. Sonderreihe der Sammlung belehrender Unterhaltungsschriften, begründet und herausgegeben von Professor Dr. Hans Vollmer. Band 96: „Der deutsche Forstmann und Berufsjäger", von Georg Schölzel, Oberförster a. D. Preis geheftet 2,50 RM. gebunden 3,50 RM. Hermann Paetel Ver.-G. m. b. H., Neu-Finkenkrug bei Berlin.

Der Leser erhält durch die von Liebe zur Natur, von Humor, Ernst, ja Tragik durchwebten Erzählungen aus dem Leben der Grünröcke einen tiefen Einblick in diesen Beruf in unterhaltender Form; gleichzeitig vermittelt das Buch dem jungen Anwärter berufliche und allgemeine Kenntnisse für den Beruf.

Betriebs- und arbeitswirtschaftliche Tagesfragen im Weinbau. Heft 28 der „Flugschriften der D. L. G." Preis für Mitglieder beim Bezuge durch die Hauptstelle der D. L. G., Berlin SW 11, Dessauer Straße 14, einschließlich Porto 2,35 RM.

Die Schrift enthält 10 Vorträge, gehalten auf dem Ersten betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Lehrgange für Weinbau in Kreuznach vom 16. bis 20. Januar 1928.

Direktor Prof. Ing. Matthias Arthold: **Handbuch des Weinbaues.** Verlag A. Hartleben, Wien I, Singerstraße 12.

Das Buch behandelt den Weinbaubetrieb vom fachlichen Standpunkt mit naturwissenschaftlicher Begründung. Dem Texte sind 149 Abbildungen, zum großen Teil Originalzeichnungen, eingefügt, die zur praktischen Veranschaulichung und zum besseren Verständnis des Inhaltes dienen.

In Ganzleinen gebunden, 368 Seiten, 12,50 RM. (S 20,—.)

EXODIN gegen Blattläuse und andere tierische Schädlinge
ERYSIT gegen Mehltau und Rote Spinne
LIMITOL gegen Blutlaus
EFFUSAN gegen Schorf
EXODIN-Räuchertabletten zur Räucherung im Gewächshaus
BAUMWACHS „Schering" zur Veredelung

Schering-Kahlbaum A.-G., Berlin N 65

Vertretung und Lager: **V. Röthing, Dresden-A.,** Wintergartenstraße 71

Holder's
Baum-Spritzen
Reben-Spritzen
Pulver-Zerstäuber
für Hand- und Motor-Betrieb
sind die besten!
Viele neue Modelle
Man verl. Katalog Nr. 109
Gebr. Holder
Maschinenfabrik
Metzingen (Wttbg.)

Vegetarische Presse Zeitschrift der vegetarischen Bewegung — monatlich 30 Pf. —
Probeheft frei
Verlag DRESDEN-STETZSCH, Meissner Landstr. 94
Postscheck Leipzig 43740

Vegetarisches Kochbuch 3. Auflage — 29 Seiten
Preis 60 Pf. — Postfrei

Unkrautvernichter
UNKRAUT-EX

schafft
unkrautfreie
Wege und Plätze

Unschädlich für
Menschen und Tiere.

1/2	1	5	10	kg
1.—	1.80	7.50	13.—	Mk.

Für 200 qm genügen
5 Kilo „Unkraut-Ex".

Erhältlich
in allen
einschlägigen
Geschäften

Stolte & Charlier
Hamburg 15

Bei Nichteintreffen der Zeitschrift wende man sich zunächst umgehend an das zuständige Postamt!

Hampels Gartenbuch für Gärtner und Gartenliebhaber. Anleitung zur Ausübung aller Zweige der Gärtnerei. Sechste, vollständig neubearbeitete Auflage, herausgegeben von F. Kunert, Staatlicher Gartenbaudirektor zu Sanssouci-Potsdam. Mit 205 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey in Berlin SW 11, Hedemannstraße 28 und 29. In Ganzleinen gebunden 12 RM.

Hampels weitverbreitetes Gartenbuch entspricht in seiner neuesten Bearbeitung durch Gartenbaudirektor Kunert allen gegenwärtigen Anforderungen der Gartenkultur. Es ist eine Anleitung zur Ausübung aller Zweige der Gärtnerei für den Gärtner wie für den Gartenfreund. Im Vordergrund steht der Ziergarten, der heute mehr denn je das lebhafteste Interesse findet. Neben dem Ziergarten steht der Nutzgartenbau. Beim Obstbau finden wir u. a. eine gute Auswahl der empfehlenswertesten neueren und älteren Obstsorten, sowie alles Notwendige über Ernte, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes. Der Abschnitt über den Gemüsebau gibt u. a. die Auswahl und Kultur der bewährtesten Gemüsearten, des Champignons, der Küchenkräuter wieder, ergänzt durch Richtlinien für das Anlegen und Behandeln der Mistbeete.

Reichbebildert und mit einem Sachregister versehen, das mühelos sofortiges Nachschlagen ermöglicht, ist Hampels Gartenbuch auch in der 6. Auflage wiederum eines der wichtigsten und maßgebenden Gartenbücher, das die weiteste Verbreitung verdient. Scho.

Kellerwirtschaft. Von Prof. Ing. Ludwig Stesl. 2. vermehrte Auflage mit 84 Abbildungen im Text. Verlag Franz Deuticke, Wien und Leipzig.

Das reichlich 200 Seiten starke Buch kann sowohl zum Gebrauch für die Praxis als auch zum Unterricht an Fachschulen beste Verwendung finden.

▽

Kauft bei unseren Inserenten!

Blumenstäbe

Länge	20	25	30	40	45	50	60	70	75 cm
1000 St.	1,70	2,—	2,30	3,—	3,50	4,80	6,30	7,50	9,— ℳ

Länge	85	90	100 cm
1000 St.	11,—	12,—	13,— ℳ

Baumpfähle, sauber geschält und gespitzt

Länge	1¾	2	2¼	2½	3	3½	4	m
100 St.	18,—	20,—	25,—	28,—	38,—	50,—	62,—	ℳ

Garten- oder Rosenpfähle, sauber geschält und gespitzt

Länge	1	1¼	1½	1¾	2	2¼	2½	3	m
100 St.	5,—	7,—	11,—	16,—	18,—	21,—	25,—	32,—	ℳ

Es kommt nur gute Ware zum Versand, geg. Nachnahme

Ernst Löchner, Pfahlschnitzerei mit Maschinenbetrieb Katzhütte (Thür. Wald). Postscheckkonto Erfurt Nr. 24581

Obstbäume

aller Arten und Sorten

Beerenobst · Zier- u. Alleebäume

Gehölze · Efeu · Koniferen Rosen

Hoyer & Klemm

Dresden 26 Gruna

Baumpfähle, Stangen und Stängel

liefert E. Hartmann, Holzhdlg., Langenhennersdorf (S. Schweiz)

Die Düngung der Reben. Von Weinbauinspektor Würzner, Saarburg. III. Auflage. Verlag Paul Parey, Berlin SW 11.

Das Buch gibt auf 96 Seiten und 9 Farbendrucktafeln einen genauen Überblick über sachgemäße Ernährung des Weinstockes.

Sämtliche Werkzeuge zum Gartenbau und für fast sämtliche Handwerke!

Große Vorräte **Zaunsäulen, Rohre, Drahtgeflecht, Stacheldraht, Gartenschläuche** billigst, da meist Gelegenheitskäufe, **Spaten mit Stiel von 30 Pfg. an**

bei **Paul Kunze,** Eisengroßhandlung

Dresden-N. 22, Harkortstraße

Straßenbahnlinie 3, 6, 12 und 14. Haltestelle Lisztstraße.

Insektenfanggürtel „Einfach" und **„Neu-Einfach"** gegen Apfelblütenstecher, Obstmade usw.

Ichneumin-Raupenleim gegen alle Schädlinge auf der Wanderung nach der Baumkrone.

Bleizabulon, das im Obstbau amtlich zugelassene wirksamste Spritzmittel. Kurz vor und kurz nach der Blüte, gegen alle fressenden Insekten. Keine Verbrennungen! Mit Kupferkalkbrühe sofort mischbar.

Arsenkupferstaubmittel „Hinsberg 1922" für Obst- und Weinbau.

Laurina und Nikotin-Quassia-Extrakt, Spritzmittel gegen saugende Insekten, wie Blattläuse usw.

Queria-Pulver gegen Erdbeerblütenstecher, Erdflöhe, Schnecken usw. **Kupfer- und Schwefelpräparate.**

Futschikato, Unkrautvertilgungsmittel.

„Piff-Paff" löst automatisch zirka alle 20 Minuten Schüsse, die Spatzen, Stare usw. an Kirschenanlagen, Weinbergen usw. vertreiben.

Citocid-Patronen, einfaches und sicheres Bekämpfungsmittel gegen Mäuse, Ratten, Kaninchen, Füchse usw. Ohne Apparat verwendbar.

Auch alle anderen Pflanzenschutzmittel durch die Firma

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rhein

Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik
Man verlange kostenlos Merkblätter Nr. 68

Frühbeetfenster
nach holl. Art, sowie Kisten und Steigen (Einheitspckg.) liefert als Spezialität
H. Gerlach, Richelsdorferhütte b. Gerstungen

Für Regenwetter
Oelhaut
in der Tasche zu tragen, von M. 9,75 an für Damen und Herren. Prosp. und Stoffmust., auch zum Selbstanfert., gratis. Spezialhaus für wasserd. Bekleid. **O. K. Michel, Dresden,** Mathildenstraße 56.

Theodor Lessing: Blumen. Preis geb. 3,50 RM. Oesterheld & Co. Verlag, Berlin W 15.

Das neue Buch von Theodor Lessing „Blumen" bietet eine Überfülle an Erfahrungen, Beobachtungen und Anleitungen für alle, die Blumen oder Tiere lieben, es ist eine unvergleichliche Einführung in die Naturwissenschaften und in die naturwissenschaftliche Philosophie.

Verantwortlich für die Schriftleitung und Inseratenteil: Johannes Schomerus, Landwirtschaftsrat für Obstbau. Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14. — Fernruf 25146. — Anzeigenannahme nur durch die Geschäftsstelle der Zeitschrift Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14, IV. Verlag und Druck von C. Heinrich, Dresden-N. 6, Kleine Meißner Gasse 4.